



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,57	В1, мг	0,05	Са, мг	157,29
Жиры, г	3,64	С, мг	0,78	Mg, мг	21,80
Углеводы, г	16,54	А, мг	0,02	Р, мг	119,12
Энергетическая ценность, ккал	118,22	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,35
		Д, мкг	0,00	К, мг	235,19
		В2, мг	0,16	I, мкг	13,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и кофейный напиток, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технолог по питанию

Т.В.Русинова