



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 775

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **775**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ	2,9	2,9	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92	92	9,2	9,2
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,24	В1, мг	0,04	Са, мг	154,86
Жиры, г	3,67	С, мг	0,78	Mg, мг	17,18
Углеводы, г	15,72	А, мг	0,02	Р, мг	108,00
Энергетическая ценность, ккал	113,85	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,12
		Д, мкг	0,00	К, мг	219,40
		В2, мг	0,16	І, мкг	13,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток из цикория напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом напитка из цикория и кипяченого молока

Запах: аромат напитка из цикория и кипяченого молока

Технолог по питанию

Т.В.Русинова