



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

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 принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70	70	7	7
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,92	В1, мг	0,06	Са, мг	160,99
Жиры, г	3,66	С, мг	0,78	Mg, мг	25,53
Углеводы, г	16,88	А, мг	0,02	P, мг	127,06
Энергетическая ценность, ккал	120,56	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	246,60
		В2, мг	0,17	І, мкг	13,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток разлит в стаканы. Температура подачи не ниже 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