УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 6.3/1

Наименование блюда: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ С 1 Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 395

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,5	2,5
САХАР-ПЕСОК	5	5
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	135	135
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45

Выход: 180

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
4,3	4,41	11,34	103,26	162,15	0,16	0,05	0,2	1,76

Технология приготовления:

ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ НАПИТКА ПОСУДУ ОПОЛАСКИВАЮТ КИПЯТКОМ, ЗАСЫПАЮТ КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК, ЗАЛИВАЮТ КИПЯТКОМ, РАЗМЕШИВАЮТ, ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ, КИПЯТЯТ 3-5 МИНУТ И ДАЮТ НАСТОЯТЬСЯ В ТЕЧЕНИИ 5-8 МИНУТ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ. В СВАРЕННЫЙ ПРОЦЕЖЕННЫЙ КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ДОБАВЛЯЮТ ГОРЯЧЕЕ КИПЯЧЕНОЕ МОЛОКО, САХАР И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ДЛИТЕЛЬНОЕ КИПЯЧЕНИЕ КОФЕЙНОГО НАПИТКА ИЛИ МНОГОКРАТНОЕ ЕГО ПОДОГРЕВАНИЕ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НАЛИТ В СТАКАН ИЛИ ЧАШКУ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ЖИДКАЯ. ЦВЕТ: СВЕТЛО - КОРИЧНЕВЫЙ. ВКУС: СЛАДКИЙ, С ВЫРАЖЕННЫМ ПРИВКУСОМ КОФЕЙНОГО НАПИТКА И КИПЯЧЕННОГО МОЛОКА. ЗАПАХ: АРОМАТ КОФЕЙНОГО НАПИТКА И КИПЯЧЕННОГО МОЛОКА. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПРИ РАЗДАЧЕ БЛЮДО ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65 ГРАД.С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./