УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 6.3.1/3

Наименование блюда: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ С 3Х ДО 7 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	3	3
САХАР-ПЕСОК	9	9
МОЛОКО ПАСТЕР.3.2% ЖИРН.ДЛЯ БЛЮД	140	140
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60

Выход: 180

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
4,51	4,59	15,56	122,68	168,27	0,17	0,06	0,21	1,82

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./