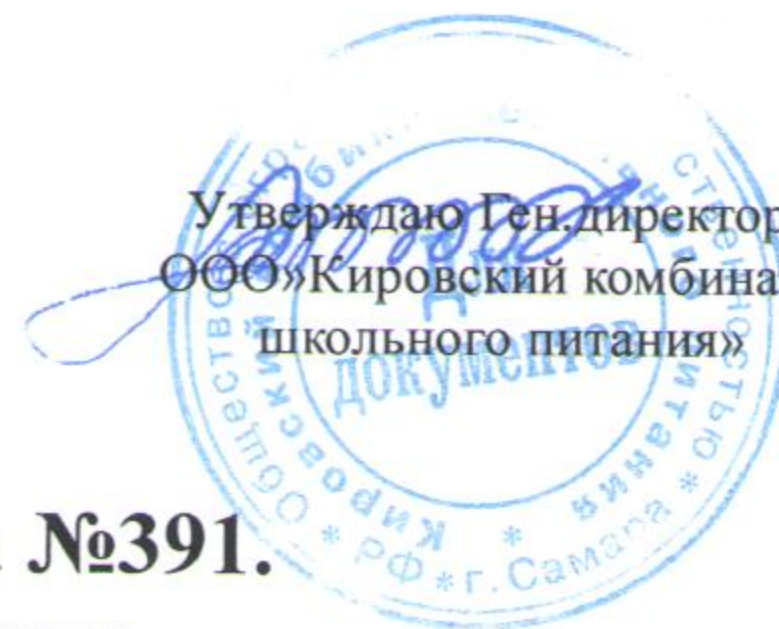


ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»



Технико-технологическая карта №391. «Кофейный напиток с молоком»

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях / под ред. М.П. Мозильного и В.А. Тутельяна -М. Дели принт, 2012 г, рецепт №395 стр 313.

№ п/п	Наименование	На 1 порцию в гр			
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Кофейный напиток	2	2	3	3
2	Сахар-песок	6,25	6,25	7,5	7,5
3	Молоко	75	75	90	90
4	Вода	90	90	108	108
	Выход	-	150	-	180

Технология приготовления.

Кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипячения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через частое сито, выделенное для этой цели. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. Температура подачи кофейного напитка с молоком 60-65°C.

Требования к качеству.

Внешний вид : кофейный напиток налит в стакан или чашку.

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

Цвет : светло-коричневый.

Консистенция : жидкая.

Запах : аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

150 гр

Пищевая и энергет. ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 2,34	В1-0,03	Ca-94,3
Ж-2	С- 0,98	Fe-0,1
У-9,88	А- 15	Р- 67,5
Э.Ц-66,7 ккал	В2-0,11	Mg-10,5

180 гр

Пищевая и энергет. ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 2,85	В1-0,04	Ca-113,2
Ж-2,41	С- 1,17	Fe-0,12
У-11,87	А- 18	Р- 81
Э.Ц-80,6 ккал	РР-0,09	Mg-12,6

Руководитель производства

Сапрыкина М.А