

Технологическая карта № **РТ253**

Номер рецептуры: РТ253

Наименование блюда : **Кофейный напиток без молока**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	1	1	1.2	1.2	1.8	1.8		
Сахар-песок	5	5	7	7	5	5		
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, горячую воду и вновь доводят до кипения.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: напиток без выраженного осадка, однородный.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий.

Запах: свойственный кофейному напитку, без посторонних запахов

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	0.13	0.03	5.63	23.29	0	0	0	0	0
Детсад	180	0.16	0.03	7.76	31.93	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог _____ М.А. Смолина