

Технологическая карта № **РТ253**

Номер рецептуры: РТ253

Наименование блюда : ****Кофейный напиток с молоком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	1.8	1.8						
Молоко 3,2%	130	130						
Сахар-песок	5	5						
В Ы Х О Д	150							

Технология приготовления:

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко 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 и молоку, 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	4.01	4.21	12.25	102.91	157.87	0.28	0.06	0.2	1.69

Источники, используемые при составлении: