

Технологическая карта № **РТ2530**

Номер рецептуры: РТ2530

Наименование блюда : **25-Кофейный напиток с молоком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	1.8	1.8	2.1	2.1				
Молоко 2,5 %	130	130	150	150				
Сахар-песок	5	5	6	6				
Вода	20	20	30	30				
<b>В Ы Х О Д</b>	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, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Вода ясли 35 мл., сад 48 мл.

Температура подачи - 65°C.

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

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	3.3	12.25	94.72	157.87	0.28	0.06	0.2	1.69
Детсад	180	4.63	3.8	14.38	110.28	182.19	0.32	0.07	0.23	1.95

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

\_\_\_\_\_ О. А. Бура