



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Кофейный напиток с молоком»**

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Кофейный напиток	2	2	2	2
Молоко	110	110	130	130
Вода	40	40	50	50
Сахар	8	8	8	8
ВЫХОД:		150		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
2,85	2,41	14,36	91	0,04	1,17	18	113,2	81,0	12,6	0,12

Технология приготовления: При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 минут и дают отстояться в течении 5-8 минут при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через частое сито, выделенное для этой цели. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, горячую кипяченую воду, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи: +60.....+65°C.

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 кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.