

Директор ООО "АБК-Пэймент"  
Рахматуллин Р.Р.



**Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна  
Дели плюс 2015**

Наименование блюда: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200г

| № п/п                         | Наименование продуктов | Норма закладки на 1 пор,г |       | Норма закладки на 100 пор,г |       |
|-------------------------------|------------------------|---------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                               |                        | Брутто                    | Нетто | Брутто                      | Нетто |
| 1                             | КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК       | 5                         | 5     | 500                         | 500   |
| 2                             | САХАРНЫЙ ПЕСОК         | 20                        | 20    | 2000                        | 2000  |
| 3                             | МОЛОКО                 | 100                       | 100   | 10000                       | 10000 |
| 4                             | ВОДА                   | 120                       | 120   | 12000                       | 12000 |
| Масса п/ф (сырьевого набора): |                        |                           |       |                             |       |
| Выход блюда (в граммах):      |                        | 200 г                     |       |                             |       |

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Порошок кофейного напитка заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 минут и дают отстояться в течение 5-8 минут при закрытой крышке, затем его процеживают. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. При раздаче должны иметь температуру не ниже 75С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: жидкость светло - шоколадного цвета, налит в стакан

Цвет: светло - коричневый

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий, аромат кофейного напитка и кипяченого молока

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 пор**

|             |            |                |                       |                   |
|-------------|------------|----------------|-----------------------|-------------------|
| Белки,<br>г | Жиры,<br>г | Углеводы,<br>г | Калорийность,<br>ккал | Витамин В1,<br>мг |
| 3,600       | 2,670      | 29,200         | 155,000               | 0,030             |

|                  |                  |                  |           |          |
|------------------|------------------|------------------|-----------|----------|
| Витамин С,<br>мг | Витамин А,<br>мг | Витамин Е,<br>мг | Са,<br>мг | Р,<br>мг |
| 1,470            | 0,000            | 0,000            | 158,670   | 132,000  |

|           |           |
|-----------|-----------|
| Mg,<br>мг | Fe,<br>мг |
| 29,330    | 2,400     |

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.