



**Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во
всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна
Дели плюс 2017**

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, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
3,166	2,678	15,950	100,600	0,044

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг
1,300	20,000	0,000	125,780	90,000

Mg, мг	Fe, мг
14,000	0,134

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.