

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-23гн**Наименование изделия:**Кофейный напиток с молоком**Номер рецептуры:**54-23гн**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	120.0	120.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Кофейный напиток	5.0	5.0	1.14	0.66	0.46	12.4
3	Молоко 2.5% м.д.ж	100.0	100.0	2.73	2.20	4.37	48.2
4	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
Выход:			200	3.87	2.86	11.19	86

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	Д, мкг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	37	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Кофейный напиток	0.00	0.01	0.09	0.00	0	0	63	6	18	28	1	0.00	0.0	0.00
3	Молоко 2.5% м.д.ж	0.03	0.12	13.20	0.00	1	38	121	106	12	78	0.1	9.00	1.8	20.00
4	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
Итого		0.03	0.13	13.29	0	1	38	184	149	30	106	1.1	9	1.8	20

Способ обработки:Варка**Технология приготовления:** Воду доводят до кипения, добавляют кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.**Характеристика блюда на выходе:**

Вкус и запах - свойственные кофейному напитку с молоком и сахаром.