



Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО
Начальник отдела
по образованию
Брестского районного
исполнительного комитета

В.В.Черепенько
2022

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Брестского района»

В.М.Кушнерук
2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Коктейль молочный «Малибу»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «03» 012023 г.

1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко	155,0	155,0
Бананы	100,0	60,0
Выход готовой продукции	200	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Бананы промывают под проточной водой, затем бланшируют. Очищенные бананы нарезают кружочками.

В молоко добавляют нарезанные бананы и взбивают до однородной массы.

Подают в чашках или стаканах. Оптимальная температура подачи +16°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид, консистенция – непрозрачная жидкость;

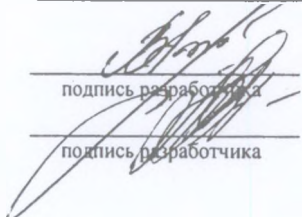
цвет, вкус, запах – в соответствии с требованиями нормативных технических правовых актов на данный вид продукции, с ароматом и привкусом банана.

4. Срок годности и условия хранения:

Срок реализации в течение 1 часа.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,2	2,45	12,03	84,78


подпись разработчика

подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитрица

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец

расшифровка подписи