



УТВЕРЖДАЮ:

Первый заместитель директора


М.В. Крицкая
«11» января 2019 г.



Технологическая карта №
на кулинарную продукцию

Кофейный напиток с молоком

по СТБ 1210-2010

Дата введения 11.01.2019 г.

Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Кофе ячменный (кофейный напиток)	8	8	8	8
Молоко	50	50		
Молоко концентрированное	-	-	14,5	14,5
Сахар-песок	15	15	15	15
Вода	177	177	212,5	212,5
Выход готового изделия		200		200

1. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду, добавляют сахар, горячее молоко и доводят до кипения. При отпуске порционируют. Подают в чашках, стаканах.

2. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид, консистенция – непрозрачная жидкость без осадка;

цвет – светло-коричневый, светло-кремовый;

вкус – сладкий с привкусом молока;


запах – характерный для кофейного напитка с ароматом молока;

3. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

4. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
0,7	0,5	7,5	39/163



Е.В. Мешкова