



Утверждаю  
Заведующий МАДОУ № 28  
И.Е. Малич

### Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Кофейный напиток с молоком»**

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДeЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
ясли	сад	ясли	сад	
Кофейный напиток	2	2	2	2
Сахар	6	8	6	8
Молоко	87	115	87	115
Вода	55	55	55	55
<b>ВЫХОД:</b>			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,34	2,00	10,63	70,00	0,98
2,85	2,41	14,36	91,00	1,17

#### *Технология приготовления:*

Молоко закипятить. Порошок кофейного напитка заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) напиток процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящее молоко.

#### *Требования к качеству:*

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидккая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока