

14.04.2020



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44

«КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК БЕЗ МОЛОКА»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Кофейный напиток без молока»**, вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Кофейный напиток	1,7/2	1,7	1,7	2	2
2. Сахар	8,99/8,99	9	9	9	9
3. Вода		158	158	210	210
Всего сухих веществ:	10,69/10,99				
Выход:		-	170	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В подготовленную ёмкость наливают часть воды, доводят до кипения, затем всыпают кофейный напиток, перемешивают и дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают. Процеженный отвар кофейного напитка добавляют в оставшуюся часть кипящей воды, всыпают сахар и кипятят 3-5 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60° ... 65°С. Подают в стакане. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Без посторонних примесей.

Цвет – Цвет напитка – светло-коричневый.

Вкус и запах – Вкус сладкий, аромат присущий кофейному напитку.

6.2. Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 170/200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
0,25/0,28		0,06/0,06		8,17/8,17		34,42/34,34	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0/0	0,34/0,4	0/0	0/0	2,19/2,27	0/0	4,87/5	0,15/0,15

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

 Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

 Шулакова О.В.