

14.04.2020



Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20 12 20

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

«КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Кофейный напиток с молоком»**, 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	7,99/8,99	8	8	9	9
3. Молоко 2,5% жирность	15,4/15,4	140	140	140	140
4. Вода		25	25	80	80
или					
Молоко сухое		16,8	16,8	16,8	16,8
Вода (для восстановления сухого молока)		126	126	126	126
или					
Молоко сгущенное		53,2	53,2	53,2	53,2
Вода (для восстановления молока сгущенного)		86,8	86,8	86,8	86,8
Сахар		3,7	3,7	4,1	4,1
Всего сухих веществ:	25,09/26,39				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Потребительскую упаковку (пакет) с молоком или банку со сгущенным молоком перед вскрытием промывают под проточной водой и протирают ветошью.

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток, перемешивают. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко, доводят до кипения и кипятят в течение 2-3 минут. Если кофейный напиток готовят со сгущенным молоком, то его разводят в горячей воде, добавляют процеженную смесь кофейного напитка с водой, сахар, доводят до кипения и кипятят в течение 2-3 минут.

Разведение сухого молока: сначала в порошок вливают немного кипяченой воды (температура 35-40°C; при более высокой температуре белки молока свертываются и теряют свойства набухать и растворяться), тщательно перемешивают до однородной полужидкой массы, затем постепенно вливают остальную воду.

Примечание: восстановленное молоко используется для приготовления блюд в исключительных случаях.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не +60°...+ 65°C. 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 – напиток – светло-коричневый.

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

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 150г/200г)

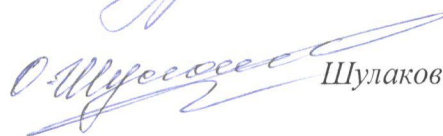
Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
4,04/4,1		3,13/3,14		13,38/14,2		87,85/101,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,06	0,14/0,3	15/14	1,87/0,84	170/170	19,6/19,6	130/131	0,21/0,29

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»



Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»



Шулакова О.В.