



ИП Пилиагина Марина Евгеньевна г.Новошахтинск

Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
Пилиагина М.Е.

## Технологическая карта № 30 Кофейный напиток без молока

Наименование блюда

Номер рецептуры

54-23 гн

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях., Роспотребнадзор 2022г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто, г.	Нетто, г.	Нетто, г.
Кофейный напиток растворимый	2	2	200
Сахар-песок	7	7	700
Вода	200	200	20000
Выход готового изделия, г.		200	20000

Способ термической обработки: варка

### Технология приготовления

Воду доводят до кипения, добавляют кофейный напиток растворимый, добавляют сахар и вновь доводят до кип.

Температура подачи: не менее 75 оС.

Готовится кофейный напиток по мере спроса небольшими партиями, не допуская длительного нагрева, повторного разогрева.

Кофейный напиток разливают по стаканам.

Допустимые сроки хранения блюда 2 часа на мармите при температуре 75о С.

### Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Характерный данному блюду	коричневый	прозрачная жидкость	свойственные чаю с сахаром

Пищевая и энергетическая ценность блюда, Кофейный напиток без молока 200 г			
Белки,г.	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,к кал
0,20	0,00	6,50	26,80

Ответственный исполнитель  
технолог

Сладцева Л.В.