

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 22

### Кофейный напиток с молоком

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Напиток кофейный Золотой колос витаминизированный	1,0	1,0
Молоко стерилизованное 3,2 % жирности	78,0	78,0
Сахар-песок	6,5	6,5
Вода питьевая	35,0	35,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
2,29	2,52	10,75	95,31	11,27	70,2	0,07
Витамины мг.						Энергетическая ценность(ккал)
A	B1	B2	PP	C		
0,02	0,06	0,15	0,32	3,68	72,67	

Способ приготовления:

Засыпать кофейный напиток в горячую воду и довести до кипения. Дать отстояться 3-5 минут и процедить. Добавить горячее кипяченое молоко, сахар и вновь довести до кипения. Готовый напиток разливают в стаканы или чашки. Температура подачи +45°C.

Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус кофейного напитка и кипяченого молока, приятный, умеренно сладкий.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 412

### Компот из сухофруктов

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Абрикосы без косточки (курага) или	10,0	10,0
Чернослив или	10,0	10,0
Изюм или	10,0	10,0
Смесь сухофруктов	10,0	10,0
Сахар-песок	8,0	8,0
Вода питьевая	98,0	98,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
0,14	0,22	7,14	20,57	11,48	14,6	0,34
Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0	0,01	0,02	0,3	0,4	14,68	

Способ приготовления: Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 233

### Кисель плодово-ягодный

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Вода питьевая	100,0	100,0
Концентрат киселя "Золотой шар"	10,0	10,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
0,14	0	17,28	4,5	1	0	0

  

Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0,25	0,3	0,3	3,25	15	55,34

Способ приготовления:

Сухой продукт сначала разводят в 1/3 общего объема холодной воды, перемешивают, вливают в кипящую воду (оставшуюся часть), размешивают и доводят до кипения при непрерывном помешивании.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 431

### Какао-напиток с молоком

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Молоко сухое или стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	90,0	90,0
Какао-напиток быстрорастворимый (смесь сухая)	7,0	7,0
Вода питьевая	15,0	15,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
3,10	3,20	11,18	110,57	15,89	92,71	0,35
Витамины мг.					Энергетическая ценность (ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0,14	0,02	0,12	0,12	0,54	84,68	

Способ приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1:1 с горячей кипяченой водой. Смесью молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать.

Температура подачи напитка – не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 24

### Чай с сахаром

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный байховый	0,3	0,3
Вода питьевая	95,0	95,0
Сахар-песок	6,5	6,5
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
6,00	1,53	6,50	5,80	2,25	2,47	0,27

  

Витамины мг.					Энергетическая ценность(ккал)
A	B1	B2	PP	C	
0	0	0,003	0,02	3,0	24,64

Способ приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°C, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Рецептура № 130

**Сок витаминизированный**

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Сок восстановленный витаминизированный или сок прямого отжима*)	100,0	100,0
Выход	100,0	100,0

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
0,18	0,08	5,24	7,0	4,0	7,0	1,4
Витамины, мг					Энергетическая ценность (ккал)	
A	B1	B2	PP	C		
0	0,01	0,01	0,1	2,0	28,00	

Готовый продукт промышленного производства.

\*) – расчет пищевой ценности дан по соку яблочному.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 56

### Молоко

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	100,0	100,0
Выход		100

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
4,35	3,75	7,2	180,0	0,0	0,0	0,15
Витамины, мг				Энергетическая ценность (ккал)		
B1	B2	PP	C			
0,06	0,225	0,1	1,95	81,0		

Готовый продукт промышленного производства.