**Кофейный напиток на молоке №130**

[[Программа Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)Наименование блюда: **Кофейный напиток на молоке**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№130**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Кофейный напиток](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/15.php) | 1 | 1 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 78 | 78 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 6 | 6 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 35 | 35 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 2.29 |
| Жиры, г | 2.52 |
| Углеводы, г | 10.75 |
| Калорийность, ккал | 72.67 |
| B1, мг | 0.06 |
| B2, мг | 0.15 |
| C, мг | 3.68 |
| Ca, мг | 95.31 |
| Fe, мг | 0.07 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 180 | 200 |
| 12 часов | 180 | 200 |
| 24 часа | 180 | 200 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

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