



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 94

Наименование блюда **Какао с молоком**

Рецептура № 642 **колонка**

По сборнику рецептур **блюды и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г**

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	4	4	5	5
Молоко питьевое	130	130	130	130
Сахар	15	15	15	15
Вода питьевая	75	75	75	75
Выход готового блюда		200		200

Технология приготовления

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

Цвет: Светло - шоколадный

Вкус: Приятный, шоколадный, умеренно сладкий

Запах: Шоколадный, с ароматом кипячёного молока


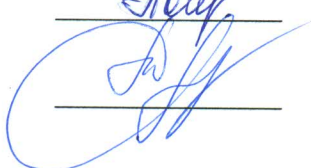
Консистенция: Жидкая, хорошо концентрированная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,4	3,2	21,2	127	200

Калькулятор

Зав. производством

Полякова М.М.

Пыхтина С.М.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

102

Наименование блюда

Кофейный напиток

Рецептура № 690

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при
общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Кофейный напиток	4	4		
Вода питьевая	120	120		
Сахар	10	10		
Молоко питьевое	100	100		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

В посуду наливают воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

Цвет: Светло - коричневый

Вкус: Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока, умеренно сладкий

Запах: Аромат кофейного напитка и кипячёного молока


Консистенция: Хорошо концентрированная, жидкая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,3	2,5	14,8	91	200

Калькулятор

Зав. производством



Полякова М.М.

Пыхтина С.М.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

105



Наименование блюда **Чай с лимоном**

Рецептура № 686 **колонка**

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	1	1	2	2
Вода питьевая	54	54	54	54
Чай-заварка	50		50	
Сахар	15	15	15	15
Лимон	8	7	8	7
Вода питьевая	150	150	150	150
Выход готового блюда	200/7		200/7	

Технология приготовления

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. При массовом производстве в кипящую воду добавляют требуемое количество чая - заварки. При подаче в стакан кладут обработанный, нарезанный дольками лимон. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели

Внешний вид: Налит в чашку или стакан, на поверхности лимон. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

Цвет: Светло - коричневый, прозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

Вкус: Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом лимона

Запах: Запах соответствующий виду чая, с лимоном

Консистенция: Жидкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	15,2	62	200/7

Калькулятор

Зав. производством

С.М. Пыхтина

Полякова М.М.

Пыхтина С.М.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

106

Наименование блюда

Чай с сахаром

Рецептура № 685

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при
общеобразовательных школах, 2004г**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	1	1	2	2
Вода питьевая	54	54	54	54
Чай-заварка	50		50	
Сахар	15	15	15	15
Вода питьевая	150	150	150	150
Выход готового блюда	200		200	

Технология приготовления

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Прозрачный, без чаинок**Цвет:** В зависимости от сорта чая от светло - коричневого до коричневого**Вкус:** С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром**Аромат:** Свежезаваренного чая**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	15,0	61	200

Калькулятор

Зав. производством

Полякова М.М.

Пыхтина С.М.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

104

Наименование блюда

Чай со смородиной и с сахаром

Рецептура № 54-6гн-2020

колонка

По сборнику рецептур для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 2021г, г. Новосибирск

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	1	1	2	2
Вода питьевая	54	54	54	54
Чай-заварка	50		50	
Сахар	12	12	12	12
Смородина черная	12,8	12	12,8	12
Вода питьевая	150	150	150	150
Выход готового блюда	200			200

Технология приготовления

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. При массовом производстве в кипящую воду добавляют требуемое количество чая - заварки. Разливают по стаканам, порционно добавляют ягоды. Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой (свежемороженые не размораживая). Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели

Внешний вид: Налит в чашку или стакан. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

Цвет: Светло - коричневый, прозрачный, слегка красноватый. Без наличия чаинок и чайной пыли

Вкус: Свежезаваренного чая с приятным вкусом смородины

Запах: Аромат чая со свежей смородиной

Консистенция: Жидкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	12,3	50	200/7

Калькулятор

Зав. производством


Полякова М.М.

Пыхтина С.М.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

Наименование блюда **Шоколадный напиток "Несквик"**

Рецептура № 621 колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Быстрорастворимый шоколадный напиток "Несквик"	10	10		
Сахар	5	5		
Молоко питьевое	150	150		
Вода питьевая	60	60		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Сухой, быстрорастворимый шоколадный напиток "Несквик" смешивают с сахаром, добавляют кипяченую воду и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко и доводят до кипения. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Тонкая взвесь без отстоя

Цвет: Светло - шоколадный

Вкус: Приятный, шоколадный, умеренно сладкий

Запах: Шоколадный, с ароматом кипяченого молока

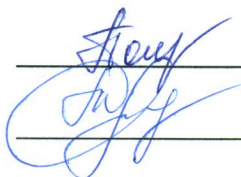
Консистенция: Жидкая, хорошо концентрированная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,3	3,9	15,0	112	200

Калькулятор

Зав. производством



Полякова М.М.

Пыхтина С.М.