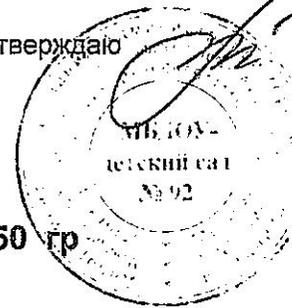


Технологическая карта № 7.43-2/4

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Макароны отварные с сыром 150 гр

Состав	Ясли		Дети		Others		5 д 24 ч
	5 д 10,5 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г						
	Брутто Нетто	Брутто Нетто					
Макаронные изделия	47.82 47.82	47.82 47.82	47.82 47.82	47.82 47.82	47.82 47.82	47.82 47.82	47.82 47.82
Масло сливочное	4.7 4.7	4.7 4.7	4.7 4.7	4.7 4.7	4.7 4.7	4.7 4.7	4.7 4.7
Соль	0.95 0.95	0.95 0.95	0.95 0.95	0.95 0.95	0.95 0.95	0.95 0.95	0.95 0.95
Сыр	10.31 9.38	10.31 9.38	10.31 9.38	10.31 9.38	10.31 9.38	10.31 9.38	10.31 9.38
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу. Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет - светло - серый или светло - кремовый. Консистенция - мягкая. Запах- свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4.65	4.05	21.75	152.88

Others

5 д 4 ч		6 д 12 ч	
Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
47.82	47.82	47.82	47.82
4.7	4.7	4.7	4.7
0.95	0.95	0.95	0.95
10.31	9.38	10.31	9.38

150

150

Технологическая карта № 7.8/12/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сдоба обыкновенная 70 гр**

Утверждаю



Состав	Ясли		Дети				Others							
	5 д 10,5 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто												
Дрожжи	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82
Масло растительное	3.62	3.62	3.62	3.62	3.62	3.62	3.62	3.62	3.62	3.62	3.62	3.62	3.62	3.62
Молоко	22.17	22.17	22.17	22.17	22.17	22.17	22.17	22.17	22.17	22.17	22.17	22.17	22.17	22.17
Мука	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5
Сахар	5.13	5.13	5.13	5.13	5.13	5.13	5.13	5.13	5.13	5.13	5.13	5.13	5.13	5.13
Соль	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82
Яйцо	0.05833	0.05833	0.05833	0.05833	0.05833	0.05833	0.05833	0.05833	0.05833	0.05833	0.05833	0.05833	0.05833	0.05833
Выход блюда:	70		70		70		70		70		70		70	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. В теплое молоко добавляют разведенные дрожжи, сахар, соль, смесь яйца, масло растительное и замешивают тесто, оставляют для брожения 2-2,5ч. Дрожжевое тесто делят на куски, формируют их в жгут, нарезают на заготовки и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают маслом растительным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на две части для одинарной плоскости и на три части для двойной плоскости, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200-220С до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изгапвливать в форме плетенки или булочек.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме, с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, на разрезе - светло - кремовый. Консистенция корочки-мягкая, слегка хрустящая, тестовой части- однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста.

Others

5 д 4 ч		6 д 12 ч	
Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
0.82	0.82	0.82	0.82
3.62	3.62	3.62	3.62
22.17	22.17	22.17	22.17
52.5	52.5	52.5	52.5
5.13	5.13	5.13	5.13
0.82	0.82	0.82	0.82
0.05833	0.05833	0.05833	0.05833
70		70	

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9.24	6.69	56.31	351.24

Технологическая карта № 7.15/10/4

Утверждаю



И.И. Шубруссина

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника.**

Состав	5 д 10,5 ч		Ясли 5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		Дети 5 д 24 ч		6 д 12 ч		Сотрудники 5 д 10,5 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто												
Вода	144	144	144	144	144	144	192	192	192	192	192	192	192	192
Сахар	9	9	11	11	9	9	15	15	15	15	15	15	15	15
Шиповник	10	10	10	10	10	10	13	13	13	13	13	13	13	13
Выход блюда:	150		150		150		200		200		200		200	

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают, в настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид-прозрачный отвар. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару шиповника, без постороннего. Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

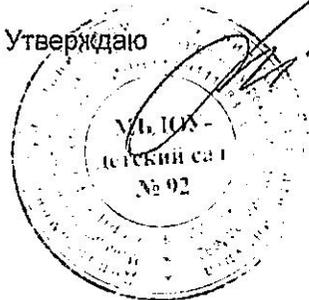
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.21	0.00	10.36	42.79

Сотрудники 2 блк		Others			
5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч	
5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		5 д 4 ч	
6 д 12 ч					
Норма закладки на 1 порцию, г					
Брутто Нетто					
192 192	192 192	192 192	192 192	192 192	192 192
15 15	9 9	9 9	15 15	15 15	9 9
13 13	13 13	9.75 9.75	13 13	13 13	13 13
200	200	200	200	200	200

Технологическая карта № 7.55с-1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп геркулесовый на мясном бульоне

Состав	Ясли						Дети			
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто								
Бульон	120	120	120	120	120	120	160	160	160	160
Геркулес	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15	30	46.15	30	46.15	30	61.54	40	61.54	40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50	30	50	30	50	30	66.67	40	66.67	40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40	30	40	30	40	30	53.33	40	53.33	40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86	30	42.86	30	42.86	30	57.14	40	57.14	40
Лук	8	6.72	7.5	6.3	7.5	6.3	8	6.72	10	8.4
Масло растительное	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2	2	2	2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8	6	8	6	8	6	10.67	8	10.67	8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5	6	7.5	6	7.5	6	10	8	10	8
Петрушка зелень	1	1	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1
Укроп зелень	1	1	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1
Выход блюда:	150		150		150		200		200	

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, добавляют крупу геркулес, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь и варят при слабом кипении до полной готовности супа. В конце варки суп солят и кладут мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блески жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.93	1.18	6.56	40.92

Технологическая карта № 2021/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре 150гр



Handwritten signature

Состав	Дети		Сотрудники		Сотрудники 1 блк		Сотрудники 2 блк		Others	
	5 д 10,5 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	207.69	135	207.69	135	207.69	135	207.69	135	207.69	135
Картофель(с 01.03 по 31.08)	225	135	225	135	225	135	225	135	225	135
Картофель(с 01.09 по 31.10)	180	135	180	135	180	135	180	135	180	135
Картофель(с 01.11 по 31.12)	192.86	135	192.86	135	192.86	135	192.86	135	192.86	135
Масло сливочное	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75
Молоко пастеризованн	18.75	18.75	18.75	18.75	18.75	18.75	18.75	18.75	18.75	18.75
Соль йодированная	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Выход блюда:	150		150		150		150		150	

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь варят по отдельности (картофель с добавлением соли), отвар сливают, овощи подсушивают на плите и протирают в горячем виде. В протертое пюре из смеси овощей добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема и растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают, взбивая до получения однородной пышной массы, затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - протертая масса, сохраняющая форму. Цвет - светло оранжевый. Консистенция - однородная, пышная, без комочков не протертых овощей. Запах - свойственный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным, Вкус - характерный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным, без подгорелости.

Others		
5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
207.69 135	207.69 135	207.69 135
225 135	225 135	225 135
180 135	180 135	180 135
192.86 135	192.86 135	192.86 135
3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75
18.75 18.75	18.75 18.75	18.75 18.75
0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75

150	150	150
-----	-----	-----

Технологическая карта № 7.15/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Напиток из шиповника 180 гр



Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	99 99	207 207	207 207	99 99	207 207	207 207	207 207
Сахар	9 9	13.5 13.5	13.5 13.5	9 9	9 9	13.5 13.5	9 9
Шиповник	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5
Выход блюда:	150	150	150	150	180	180	180

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают, в настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид-прозрачный отвар.Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару шиповника, без постороннего.Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.24	0.00	10.91	45.00

Утверждаю

С. Саврушина

МБ ОУ
детский сад
№ 52

Технологическая карта № 7.11/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная молочная с маслом сливочным 200гр**

Состав	Ясли		Дети		Дети		Others	
	5 д 10,5 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		6 д 12 ч	
	5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто	
Вода	88 88	88 88	88 88	88 88	88 88	88 88	88 88	88 88
Масло сливочное	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Молоко	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80
Пшено	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Сахар	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Соль	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Выход блюда:	200		200		200		200	

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3.23	3.16	15.65	115.74

Others

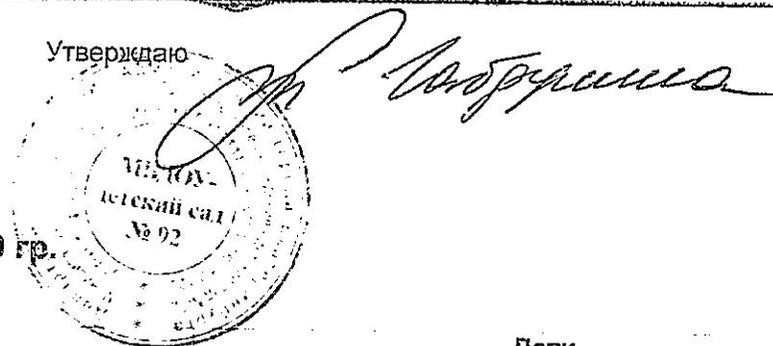
5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г			
Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
88 88	88 88	88 88	88 88
4 4	4 4	4 4	4 4
80 80	80 80	80 80	80 80
40 40	40 40	40 40	40 40
4 4	4 4	4 4	4 4
0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
200	200	200	200

Технологическая карта № 7.12/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные с рисом в соусе 80/50 гр.**

Утверждаю



Состав	Ясли				Дети					
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто								
Лук	11,9	10	11,9	10	11,9	10	11,9	10	11,9	10
Масло растительное		3		2,2		2,2		2,2		2,2
Минтай	120	60	120	60	120	60	120	60	120	60
Молоко	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65
Мука		8		8		8		8		8
Рис	4,4		4,4		4,4		4,4		4,4	
Соль		1,1		1,1		1,1		1,1		1,1
Выход блюда:	130									

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Рис перебирают, промывают, всыпают в кипящую горячую воду (в соотношении 1:3,7) и варят вязкую кашу. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш добавляют охлажденную вязкую кашу, бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают. Полученную массу порционируют, формируют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки, заливают горячим молочным соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия круглой формы, неразвалившиеся. Цвет-поверхности-сероватый, соуса-кремовый. Консистенция-тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным, без постороннего. Вкус-характерный для тушения рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

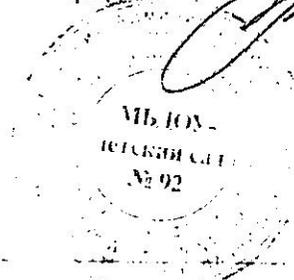
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,15	3,27	8,56	123,56

Технологическая карта № 7.035/1

Утверждаю

С.В. Воронина



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом 40/6 гр

Состав	5 д 10,5 ч		Ясли		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		Дети		5 д 24 ч		6 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто														
Батон	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Масло сливочное	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Выход блюда:	46		46		46		46		46		46		46		46	

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

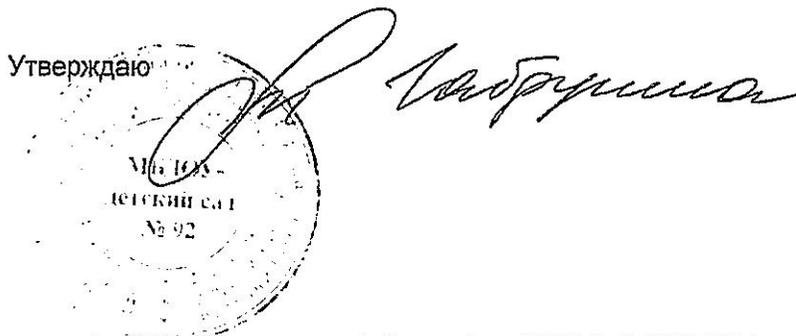
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6.76	13.37	46.46	301.91

5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	Others 5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г				
Брутто Нетто 40 40 6 6				
46	46	46	46	46

Технологическая карта № 8.13/10

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток с молоком 200г**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 2 блк	
	5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г							
	Брутто Нетто							
Вода	82.5 82.5	82.5 82.5	110 110	110 110	110 110	110 110	110 110	110 110
Кофейный напиток	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Молоко	75 75	75 75	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100
Сахар	7.5 7.5	7.5 7.5	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Выход блюда:	150	150	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения, отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованное: 100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного. Внешний вид - непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция - жидкая, однородная. Запах - свойственный для кофейного напитка с молоком, без постороннего. Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1.40	1.41	7.07	52.25

5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		Others 5 д 24 ч		5 д 4 ч		6 д 12 ч	
Норма закладки на 1 порцию, г									
Брутто	Нетто								
82.5	82.5	82.5	82.5	110	110	110	110	82.5	82.5
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
75	75	75	75	100	100	100	100	75	75
7.5	7.5	7.5	7.5	10	10	10	10	7.5	7.5
200		200		200		200		200	