**Капучино**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_***

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Капучино вырабатываемое объектом общественного питания.

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

1. **РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование сырья и продуктов*** | ***Ед.*** | ***Расход сырья на 1 порцию*** |
| *Брутто* | *Нетто* |
| Кофе зерновой | г | 10 | 10 |
| Молоко 3,5% | мл | 110 | 110 |
| Выход блюда (в граммах): |  |  | 150 |

1. **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Смолоть порцию кофейных зёрен. Спрессовать темпером кофе в холдере. Пролить экспрессо в чашку в течение 20-30 секунд до объёма 40 мл. В питчере взбить молоко до подъёма пены, но не горячей 65 градусов, влить молоко с пеной в эспрессо.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Напиток, содержащий верхним слоем пенку из взбитого молока, под которой находится кофейный напиток с молоком.

Цвет — Пенка из молока светло-белого цвета, кофейный напиток -светло -коричневого.

Вкус и запах — Характерный для состава изделия, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели:

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

1. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |
| --- |
| ***Блюдо «Капучино» на 1 порцию (выход 150 г):*** |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 4,19 | 4,19 | 14,78 | 109,92 |

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / /