**ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**1. Наименование блюда (изделия) и область применения технико - технологической карты**

| Наименование блюда (изделия) | Молочный коктейль «Рафаэлло» |
| --- | --- |
| Область применения технико - технологической карты | «Папа Блинов» |

**2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия), нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия**

| **№** | **Наименование сырья и полуфабрикатов** | **Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г** | |
| --- | --- | --- | --- |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| 1 | Мороженое пломбир | 90 гр | 90 гр |
| 2 | Молоко | 200 мл | 200 мл |
| 3 | Сироп кокосовый | 10 гр | 10 гр |
| 4 | Сироп шоколадный | 10 гр | 10 гр |
| 5 | Кокосовая стружка | 2 гр | 2 гр |

Выход полуфабриката: 350 мл

Выход готового изделия: 350 мл

**3. Требования к качеству сырья**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**4. Описание технологического процесса приготовления, требования к оформлению, подаче, реализации и хранению**

В чаше блендера смешать молоко, мороженое, кокосовый и шоколадный сироп. Взбить до образования пышной однородной мелкопузырьковой эмульсии.Посыпать кокосовой стружкой.

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

**5. Показатели качества и безопасности**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

**5.1. Органолептические показатели**

Внешний вид: напиток молочно-белого цвета, с вкраплениями кокосовой стружки

Цвет: молочно-белый

Консистенция: средней густоты

Вкус и запах: характерный для ингредиентов, входящих в состав коктейля, без посторонних запахов

**6. Показатели пищевого состава и энергетической ценности**

| **Пищевая и энергетическая ценность** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Калорийность, ккал** |
| 1 порция (350 мл) содержит | | | |
| 9,75 | 20,63 | 52,07 | 436 |
| 100 мл блюда (изделия) содержит | | | |
| 2,786 | 5,89 | 14,9 | 124,6 |

Утверждено руководителем «Папа Блинов» \_\_\_\_\_\_\_\_