

Здание



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 283

Наименование блюда : **Каша рисовая молочная жидкая**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Крупа рисовая	154	154						
Молоко	590	590						
Вода	290	290						
Сахар	25	25						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	25	25						
Итого :			27,73	17,11	45,17	1,54	162,48	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,32	0,93	7,67	718,02	2,26

Выход : 1000

Технология приготовления: в кипящую воду кладут йодированную соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Утверждаю
заведующий МБДОУ № 1



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

Наименование блюда : **Сыр сычужный твердый порциями**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Персватова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55%	101	100						
Итого: (по костромскому)	-	-	25,60	25,60	25,10	0,00	0,00	343,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,03	0,36	0,70	900,00	0,90

Выход : 100

Технология приготовления: к твердым сычужным сырам относятся: костромской, российский, голландский и тд. Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу) нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3мм. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40мин. до отпуска и хранят его в холодильнике.

Температура подачи : 12°C

Срок реализации : не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют используемому продукту.

Утверждаю
заведующий МБДОУ д/с № 1
«Колосок» Н.С.Беккер



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

Наименование блюда : **Бутерброды с маслом (1-й вариант)**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Масло сливочное	20	20						
или шоколадное	20	20						
или фруктовое	20	20						
Хлеб пшеничный	20	20						
Итого : (по яблокам)			1,62	0,10	16,66	0,16	10,00	196,42

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,02	0,03	0,00	6,40	0,26

Выход : 40

Технология приготовления: размягченное масло наносят на хлеб и наносят рисунок с помощью специального ножа.

Хранят не более 15 мин. при температуре 6⁰С.

Требования к качеству : бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

Утверждаю Беккер
заведующий МБДОУ д/с № 1
«Колосок» Н.С.Беккер

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 506

Наименование блюда : **Чай с лимоном**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У			
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Чай - заварка	50	50						
Вода	150	150						
Сахар	15	15						
Лимон	8	7						
Итого :	-	-	0,06	0,00	0,01	0,01	15,25	62,50

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,00	0,00	2,80	2,92	0,91

Выход : 200

Технология приготовления: в стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Температура подачи : 65°C

Срок реализации : не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству : аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет вкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тусклого цвета, значит он не правильно заварен.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 532

Наименование блюда : Соки овощные, фруктовые и ягодные

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания». 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У		
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст	
Сок яблочный	100	100					
Итого :			0,50	0,00	0,10	0,10	10,1
Сок абрикосовый	100	100					
Итого :			0,50	0,00	0,00	0,00	12,7
Сок апельсиновый	100	100					
Итого :			0,70	0,00	0,10	0,10	13,2
Сок сливовый	100	100					
Итого :			0,30	0,00	0,10	0,10	15,2
Сок томатный	100	100					
Итого :			1,00	0,00	0,10	0,10	2,9
Сок морковный	100	100					
Итого :			1,10	0,00	0,10	0,10	12,60

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
V ₁	V ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,01	2,00	7,00	0,20

Сок яблочный

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
V ₁	V ₂	C	Ca	Fe
0,02	0,04	4,00	20,00	0,20

Сок абрикосовый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
V ₁	V ₂	C	Ca	Fe
0,04	0,02	4,00	18,00	0,30

Сок апельсиновый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
V ₁	V ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,01	4,00	10,00	0,30

Сок сливовый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
V ₁	V ₂	C	Ca	Fe
0,03	0,03	1,00	7,00	0,70

Сок томатный

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
V ₁	V ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,02	3,00	19,00	0,50

Сок морковный

Выход : 100

Технология приготовления: сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Температура подачи : 14 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления

Требования к качеству : внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

Наименование блюда : **Икра свекольная или морковная**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Свекла свежая	96	75*						
или морковь	94	75*						
Лук репчатый	21	18						
Томатное пюре	28	28						
Масло растительное	8	8						
Лимонная кислота	0,45	0,45						
Сахар	1,2	1,2						
Итого (по свекле) :			1,40	0,00	7,53	7,53	6,31	118,94

*Масса вареный очищенных овощей

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,03	0,03	6,30	36,59	1,54

Выход : 100

Технология приготовления: свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют йодированную соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают 50–100 г на порцию.

Температура подачи : 14⁰ С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция густая, однородная. Цвет свекольной икры малиново-красный, морковной – оранжевый. Вкус и запах продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142

Наименование блюда : **Борщ с капустой и картофелем**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Свекла	200	160						
Капуста свежая*	100	80						
или квашеная	86	60						
Картофель	107	80						
Морковь	63	50						
Лук репчатый	48	40						
Масло растительное	20	20						
Сахар	10	10						
Томатное пюре	30	30						
Бульон или вода	800	800						
Итого :			7,11	0,00	20,55	20,55	44,97	406,27

*Расчет химического состава проводился по калюсте свежей

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,18	0,18	53,55	119,09	4,40

Выход : 1000

Технология приготовления: картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты), и тушат вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : на поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 351

Наименование блюда : **Рыба, запеченная с картофелем по-русски**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Треска*	98	85						
или минтай*	97	85						
Масса готовой рыбы	-	70						
Картофель	161	117**						
Масло сливочное	6,5	6,5						
Соус белый на рыбном бульоне	80	80						
Сухари	3	3						
Итого:			16,52	13,56	9,07	0,56	25,70	250,51

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,20	0,14	11,54	31,54	1,16

Выход : 240

Технология приготовления: порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом в 30° из филе с кожей без костей, посыпают йодированной солью, кладут кожей вниз в смазанную маслом (2 г от нормы) сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240–250 °С в течение 30–40 мин.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : на поверхности изделия – слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, рыба и гарнир – белого цвета, не пригоревшие, не присохшие к посуде. Вкус и запах соответствуют виду рыбы. Не допустимы посторонние запахи и привкусы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 521

Наименование блюда : **Компот из свежих плодов или ягод**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Яблоки	45,4	40						
Вода	172	172						
Черешня или вишня	42,2	40						
или слива	44,4	40						
или абрикосы	46,6	40						
Вода	162	162						
Сахар	15	15						
Кислота лимонная	0,2	0,2						
Итого : (по яблокам)			0,48	0,00	0,28	0,28	14,07	60,68

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,02	0,01	2,60	14,86	0,44

Выход : 200

Технология приготовления: яблоки перебирают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5-6 минут. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

Температура подачи : 14 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : вкус и запах кисло-сладкий с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет – светлый (для яблок), розовый (для черешни и вишни) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов или ягод.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда : **Хлеб пшеничный**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб пшеничный формовой	100	100						
Итого :	-	-	7,60	0,00	0,80	0,80	49,20	235,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,11	0,03	0,00	20,00	1,10

Выход : 100

Технология приготовления: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах пшеничного хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Наименование блюда : **Хлеб ржаной**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова. «Уральский региональный центр питания». 6-ое издание, переработанное и дополненное. 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г					Энерг. ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б		Ж		У	
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб ржаной формовой	100	100						
Итого :	-	-	6,60	0,00	1,20	1,20	33,40	174,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,18	0,08	0,00	35,00	3,90

Выход : 100

Технология приготовления: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах ржаного хлеба.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

Наименование блюда : **Капуста тушеная**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Капуста белокочанная свежая	131,3	105						
или капуста квашеная	128,6	90						
Масло сливочное	4,5	4,5						
Морковь	5	5						
Петрушка	2,7	2,7						
Лук репчатый	7,1	7,1						
Томат-пюре	8	8						
Мука пшеничная	1,2	1,2						
Сахар	3	3						
Итого: (по капусте свежей)			2,11	0,401	3,43	0,13	33,04	76,46

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,09	0,07	3,40	24,24	0,76

Выход : 100

Технология приготовления: нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованный, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40 - 45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус - кисло-сладкий. Цвет - коричневый.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 591

Наименование блюда : Творожники песочные

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Мука в/с	17,5	17,5						
Масло сливочное	7,5	7,5						
Яйцо	1/6шт	2,5						
Сахар	4	4						
Сметана	1,5	1,5						
Масса теста	-	33						
Мука в/с	2,5	2,5						
Сахар	3,5	3,5						
Яйцо	1,16шт	2,5						
Творог	16,5	16,5						
Ванилин	0,02	0,02						
Натрий двууглекислый	0,07	0,07						
Эссенция	0,07	0,07						
Соль йодированная	0,04	0,04						
Масса фарша	-	25						
Масса п/ф	-	58						
Масса готового изделия	-	50						
Итого :			5,35	3,19	10,14	0,26	22,08	201,40

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,04	0,08	0,02	33,58	0,49

Выход : 50

Технология приготовления: изготовление песочного п/ф: масло сливочное, сахар, яйцо, соду, йодированную соль, эссенцию перемешивают в течении 20-30мин. до получения однородной массы. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и непромеса, цвет от светло-желтого, приятный запах и легкий аромат без эссенции. Приготовление фарша: творог и сметану взбивают в взбивательной машине при малом числе оборотов в течении 5-7 минут, до однородной массы. Во взбивательную машину добавляют муку, яйца, сахар и взбивают еще 10 минут, в конце взбивания добавляют ванилин. Готовое песочное тесто развешивают по 33гр, и раскатывают в круглые лепешки. На середину лепешки раскладывают творожный фарш (25гр). Края лепешки накладывают друг на друга. Сформированное изделие выпекают 10-15 минут при температуре 230-250°C

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : форма полукруглая, мякиш – хорошо пористый, рассыпчатый, светло-коричневый. Фарш – сочный, без комков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 514

Наименование блюда : **Кофейный напиток с молоком**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Кофейный напиток	2	2						
Молоко	100	100						
Вода	120	120						
Сахар	15	15						
Итого :	-	-	2,79	2,79	0,04	0,00	19,80	90,56

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Ca	Fe
0,03	0,07	1,00	113,80	0,14

Выход : 200

Технология приготовления: наливают посуду в воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течении 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления

Требования к качеству : цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.