

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 138

Наименование блюда **Цикорий с сахаром**

Рецептура № 689 **колонка**

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Цикорий растворимый	2,5	2,5		
Вода питьевая	203	203		
Сахар	12	12		
Выход готового блюда	180			

Технология приготовления

Приготовление сиропа: сахар всыпают в кипящую воду и доводят до кипения. Цикорий растворимый заливают готовым сиропом и доводят до кипения, но не кипятят. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку

Цвет: Светло - коричневый

Вкус: Слегка горький, приятный, с привкусом цикория, умеренно сладкий

Запах: Аромат цикория

Консистенция: Жидкая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,2	0,1	12,2	51	0,00