УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 6.14.1/2

Наименование блюда: ЧАЙ С ЛИМОНОМ С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 391/393

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,43	0,43
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180
ЛИМОН	7	7
САХАР-ПЕСОК	7	7

Выход: 180

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,15	0,03	7,22	30,92	5,14	0,41	0	0	2,84

Технология приготовления:

ЧАЙ ЗАВАРИВАЮТ В ФАРФОРОВЫХ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ЭМАЛИРОВАННЫХ ЧАЙНИКАХ, ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ЗАВАРКИ СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННЫЙ КИПЯТОК. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ-ЗАВАРКИ: ЧАЙНИК ОПОЛАСКИВАЮТ КИПЯТКОМ, КЛАДУТ В НЕГО ЧАЙ ПО НОРМЕ НА ОПРЕДЕЛЁННОЕ КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ И ЗАЛИВАЮТ ЕГО СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННЫМ КИПЯТКОМ НА 1/3 ОБЪЕМА ЧАЙНИКА. НАСТАИВАЮТ 5-10 МИНУТ И ДОЛИВАЮТ КИПЯТКОМ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ: В КИПЯЩУЮ ВОДУ ЗАКЛАДЫВАЮТ САХАР, ПРОВАРИВЮТ 5-10 МИНУТ. ПОСЛЕ ЧЕГО ДОБАВЛЯЮТ ЧАЙ-ЗАВАРКУ.
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПРОМЫТЫЙ ТЕПЛОЙ ВОДОЙ ЛИМОН, ОШПАРИВАЮТ КИПЯТКОМ В ТЕЧЕНИЕ 1 МИНУТЫ. ЛИМОН НАРЕЗАЮТ ТОНКИМИ КРУЖОЧКАМИ ИЛИ ЛОМТИКАМИ И КЛАДУТ В СТАКАН ПРИГОТОВЛЕННОГО ЧАЯ С САХАРОМ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ОТПУСКОМ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КИПЯЧЕНИЕ ЗАВАРЕННОГО ЧАЯ ИЛИ ДЛИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ЕГО НА ПЛИТЕ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ЖИДКОСТЬ ЗОЛОТИСТО - КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА, НАЛИТА В СТАКАН, ГДЕ ПЛАВАЕТ КРУЖОЧЕК ИЛИ ЛОМТИК ЛИМОНА. КОНСИСТЕНЦИЯ: ЖИДКАЯ. ЦВЕТ: ЗОЛОТИСТО - КОРИЧНЕВЫЙ. ВКУС: СЛАДКИЙ, С ПРИВКУСОМ ЛИМОНА. ЗАПАХ: СВОЙСТВЕННЫЙ ЧАЮ И ЛИМОНУ.ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПРИ РАЗДАЧЕ БЛЮДО ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ + 60…+65 ГРАД.С

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./