УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 6.13/2

Наименование блюда: ЧАЙ С МОЛОКОМ С 1 Г ДО 3Х ЛЕТ

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

Номер рецептуры: 391/394

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,36	0,36
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	55	55
САХАР-ПЕСОК	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130

Выход: 180

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
1,67	1,78	6,59	49,47	67,9	0,37	0,02	0,08	0,76

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. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КИПЯЧЕНИЕ ЗАВАРЕННОГО ЧАЯ ИЛИ ДЛИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ЕГО НА ПЛИТЕ.К ПРИГОТОВЛЕННОМУ ЧАЮ С САХАРОМ ДОБАВЛЯЮТ ГОРЯЧЕЕ КИПЯЧЕНОЕ МОЛОКО.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ЖИДКОСТЬ СЕРОВАТО - БЕЛОГО ЦВЕТА, НАЛИТА В СТАКАН. КОНСИСТЕНЦИЯ: ЖИДКАЯ. ЦВЕТ: СЕРОВАТО - БЕЛЫЙ. ВКУС: СЛАДКИЙ. С ПРИВКУСОМ МОЛОКА ИЛИ СЛИВОК. ЗАПАХ: СВОЙСТВЕННЫЙ МОЛОКУ И ЧАЮ. 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./