***УТВЕРЖДАЮ***

***Заведующий*** _____

/_____/_____/

***ФИО*** ***подпись***

# Технологическая карта № 6.1/2

***Наименование блюда:*** ЧАЙ С САХАРОМ 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:*** 391/392

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---|---|---|
| | На 1 порцию, гр | |
| | Брутто | Нетто |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | 0,36 | 0,36 |
| САХАР-ПЕСОК | 5 | 5 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 150 | 150 |

***Выход:*** 150

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер. ценность, ККал. | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,07 | 0,02 | 5 | 20,46 | 1,93 | 0,32 | 0 | 0 | 0,04 |

## 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.

## Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ЖИДКОСТЬ ЗОЛОТИСТО - КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА, НАЛИТА В СТАКАН. КОНСИСТЕНЦИЯ: ЖИДКАЯ. ЦВЕТ: ЗОЛОТИСТО - КОРИЧНЕВЫЙ. ВКУС: СЛАДКИЙ, ЧУТЬ ТЕРПКИЙ. ЗАПАХ: СВОЙСТВЕННЫЙ 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./***