

Источник рецептуры: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
детского питания, ООО "Фирма Партнер", часть 2, Уфа, 2015

282

Технико-технологическая карта № 282,09

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Чай	0,6 (г)	0,6	0,0006	
Сахар-песок	7 (г)	7	0,007	
Вода	190	190	0,19	
Выход готового блюда	-	200		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Емкость для заварки ополаскивают горячей водой, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, доливают кипятком до требуемого объема. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – жидкость золотисто-коричневого цвета.
Цвет – золотисто-коричневый.
Консистенция – жидкая.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)		Витамин D (мкг)		Цинк (мг)	
Жиры (г)		Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Калорийность (Ккал)	27,93	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	6,99	Витамин В2 (мг)		Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Кальций (мг)	0,21	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)		Витамин А (мкг)	
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)		Иод (мкг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	
Витамин Е (мг)		Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,02	В-каротин (мкг)	

Утверждаю

Заведующая производством

Технолог

Исламова Н.А.

Нигаматзанова Э.Р.

Исланова Л.Ф.

