

Источник рецептуры

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

282

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282,15

Наименование блюда (изделия): Чай витаминизированный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Чай	0,4 (г)	0,4	0,0004	
Смесь "Витошка Лайт "	10 (г)	10	0,01	
*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. Перед отпуском в емкость с чаем-заваркой вливают свежеприготовленный кипяток, добавляют сухую смесь с витаминами для напитка "Витошка", чай перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — чай витаминизированный.

Цвет — свойственный продуктам, входящим в напиток.

Консистенция — жидкая.

Вкус и запах — свойственный продуктам, входящим в напиток.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	38,5	Витамин D (мкг)	Цинк (мг)
Белки (г)		Витамин К (мкг)	Омега 6 (г)
Жиры (г)		Витамин Е (мг)	Омега 3 (г)
Углеводы (г)	9,4	Витамин В2 (мг)	Йод (мкг)
Витамин С (мг)	13,38	Кальций (мг)	Пищевые волокна (г)
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	Витамин А (мкг)
Магний (мг)		Са (мг)	Фенилаланин (мг)
Витамин В1 (мг)	0,25	Магний (мг)	Йод (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)	В-каротин (мкг)

Зав. производством

Технолог