



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

283

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 283,19

Наименование блюда (изделия): Чай витаминный с плодами шиповника

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	
Сахар-песок	10 (г)	10	0,01	
*Вода	190	190	0,19	
Шиповник сушеный	5 (г)	5	0,005	
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. Плоды шиповника промывают проточной водой, заливают кипятком и варят 10-15 минут, и настаивают 5-7 минут, затем процеживают, соединяют с заваркой, добавляют сахар. Доливают кипятком до требуемого объема. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С. Срок реализации - 2 часа с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — жидкость золотисто-коричневого цвета.
Цвет — золотисто-коричневый.
Консистенция — жидкая.
Вкус и запах — чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	54,1	Витамин D (мкг)		Цинк (мг)	
Белки (г)	0,17	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	0,07	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	12,4	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	50	Кальций (мг)	3,3	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	0,85	Витамин А (мкг)	40,85
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)	0,85	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	3	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)	0,19	Витамин А (мкг)		Белки жив. происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,18	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог