

Технологическая карта № **РТ263**

Номер рецептуры: РТ263

Наименование блюда : ****Чай ПРИНЦЕССА**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	0.5	0.5	0.6	0.6				
Сахар-песок	4	4	5	5				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 38 г процеженной заварки и доливают кипятком.

При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи — 65 °С.

В летний период можно отпускать чай, как прохладительный напиток.

Температура подачи в этом случае - 14°С.

Если чай непрозрачный или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: напиток без осадка, прозрачный.

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: характерен для сорта чая.

Запах: характерен для сорта чая.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	0	0	4.01	16.03	0	0	0	0	0
Детсад	180	0	0	5.01	20.03	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог _____ М.А. Смолина