

Технологическая карта № **РТ261**

Номер рецептуры: РТ261

Наименование блюда : **\*\*Чай с молоком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	0.9	0.9						
Сахар-песок	7	7						
Молоко 3,2%	120	120						
<b>В ы х о д</b>			180					

**Технология приготовления:**

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком. В стакан наливают заварку, добавляют сахар, кипяток и горячее кипяченое молоко. Температура подачи — 65 °С. Вода на 1 порцию для заварки (ясли) 0,022л, (сад) - 0,032л. Для напитка (ясли) - 0,020л, (сад) - 0,030л.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** жидкость серовато - белого цвета, палита в стакан.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** серовато-белый

**Вкус:** сладкий, с привкусом молока

**Запах:** свойственный молоку и чаю

**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
Детсад	180	3.48	3.84	12.65	99.1	144.26	0.14	0.05	0.18	1.56

Источники, используемые при составлении: