

Технологическая карта № **РТ261**

Номер рецептуры: РТ261

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

| Наименование сырья | Норма закладки на одну порцию, в гр. | | | | | | | |
|--------------------|--------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
| | Если | | | | | | | |
| | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Чай | 0.8 | 0.8 | | | | | | |
| Сахар-песок | 5 | 5 | | | | | | |
| Молоко 3,2% | 110 | 110 | | | | | | |
| В ы х о д | | | 150 | | | | | |

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема 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, налита 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 |
| Ясли | 150 | 3.19 | 3.52 | 10.18 | 85.18 | 132.2 | 0.13 | 0.04 | 0.17 | 1.43 |

Источники, используемые при составлении: