

Технологическая карта № **РТ2610**

Номер рецептуры: РТ261

Наименование блюда : **25-Чай с молоком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	1.2	1.2	1.3	1.3				
Сахар-песок	5	5	7	7				
Молоко 2,5 %	110	110	120	120				
В ы х о д	150		180					

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, кипятком 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	2.75	10.2	78.3	132.22	0.13	0.04	0.17	1.43
Детсад	180	3.48	3	12.67	91.59	144.29	0.15	0.05	0.18	1.56

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура