

14.09.2020



Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.09.2020

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 72

«ЧАЙ С ЛИМОНОМ ПОЛУСЛАДКИЙ»**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Чай с лимоном полусладкий», вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Чай	0,5/0,6	0,5	0,5	0,6	0,6
2. Вода для приготовления заварки		40	40	54	54
Чай – заварка готовая:		-	37		50
3. Сахар	5,99/7,99	6	6	8	8
4. Вода		118	118	157	157
5. Лимон	0,61/0,85	6	5	8	7
Всего сухих веществ:	7,1/9,44				
Выход:		-	150/5	-	200/7

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лимоны промывают под проточной водой, нарезают тонкими ломтиками или кружочками.

Готовую заварку соединяют с приготовленным сахарным сиропом (воду кипятят с сахаром в течение 5 минут), добавляют подготовленные лимоны, перемешивают, доводят до кипения и снимают с огня.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются.

Приготовление чая-заварки: емкость (посуду) для приготовления чая-заварки ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций,

заливают кипятком на 1/3 объема, настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком. Заварку процеживают.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... +65°С. Подают в стаканах. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1.Органолептические показатели качества:

Внешний вид – прозрачный. Если чай не прозрачен и тускло – коричневый цвет, значит, он не правильно заварен.

Цвет – коричневый.

Вкус, запах - напиток имеет аромат чая, характерный для сорта чая. Вкус слегка сладковатый, имеет привкус лимона.

6.2.Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150/5; 20/7г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,14/0,18		0,02/0,04		5,6/8,22		23,14/34,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0/0	0,01/0,01	0/0	2,05/2,05	4,6/4,6	2,8/2,8	5,22/5,22	0,46/0,46

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.