

14.04.2019



Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.04.19

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

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

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Чай 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	4,99/6,69	5	5	6,7	6,7
4. Вода		113	113	150	150
Всего сухих веществ:	5,49/7,29		150		200
Выход:					

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду добавляют сахар, кипятят в течение 2-3 минут, процеживают. Затем добавляют приготовленную заварку, доводят до кипения.

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°C... +65°C. 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.

Цвет – коричневый. Если чай не прозрачен и тускло-коричневый цвет, значит, он не правильно заварен. Вкус слегка сладковатый.

Вкус, запах - аромат и вкус напитка характерный для сорта чая.

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 150г/200г).

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,09/0,1		0/0		4,56/6,1		18,6/24,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0/0	0/0	0/0	0,05/0,07	2,63/3,5	2,2/2,9	4,1/5,5	0,43/0,5

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.