

14.04.2019.



Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.04.2019 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

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

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Чай с молоком 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	4,99/6,99	5	5	7	7
4. Молоко 2,5% жирность	4,18/5,5	38	38	50	50
5. Вода		75	75	100	100
или					
6. Молоко сухое		4,6	4,6	6	6
7. Вода (для восстановления сухого молока)		34,5	34,5	45	45
или					
8. Молоко сгущенное		14,4	14,4	19	19
9. Вода (для восстановления молока сгущенного)		23,5	23,5	31	31
10. Сахар		2,3	2,3	23	23
Всего сухих веществ:	9,67/13,09				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Потребительскую упаковку (пакет) с молоком или банку со сгущенным молоком перед вскрытием промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают.

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

Если чай готовят со сгущенным молоком, то его разводят в небольшом количестве горячей воды, затем полученную смесь вводят в сахарный сироп (воду кипятят с сахаром в течение 5 минут), добавляют подготовленную заварку и 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.

Разведение сухого молока: сначала в порошок вливают немного кипяченой воды (температура 35-40°C; при более высокой температуре белки молока свертываются и теряют свойства набухать и растворяться), тщательно перемешивают до однородной полужидкой массы, затем постепенно вливают остальную воду.

Примечание: восстановленное молоко используется для приготовления блюд в исключительных случаях.

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 – непрозрачный.

Цвет – светло-коричневый.

Вкус, запах - напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Вкус слегка сладковатый.

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 150/200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
1,13/1,5		0,86/1,14		6,22/8,56		37,14/50,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,01	0,2/0,27	3.8/5.1	1.78/2.37	48,2/63,18	7,52/9,64	38,3/49,9	0,5/0,56

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.