|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЧАЙ С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **378** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ЧАЙ-ЗАВАРКА** | | | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | **5** | | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | | | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 54 | | | 54 | | 5,4 | 5,4 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | 10 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | 10 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,00 | |  | В1, мг | | 0,03 | |  | Са, мг | | | 112,88 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,43 | |  | С, мг | | 0,56 | |  | Mg, мг | | | 16,55 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 14,75 | |  | А, мг | | 0,02 | |  | Р, мг | | | 79,42 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 93,49 | |  | E, мг | | 0,00 | |  | Fе, мг | | | 0,82 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,00 | |  | К, мг | | | 171,56 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,12 | |  | I, мкг | | | 9,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко .  Чай-заварка  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 мин. и доливают кипятком. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 75 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.  Консистенция: жидкая.  Цвет: серовато-белый.  Вкус: сладкий, с привкусом молока  Запах: свойственный молоку и чаю | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова