**Технологическая карта № 505**

**Наименование изделия: Чай с сахаром.**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | Химический состав,г | | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | | Ккал | Вит.С,мг | |
| Чай-заварка  Сахар  Вода | 30  15  170 | 30  15  170 |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 0 | 0 | 15,04 | 60,12 | | | 0 |

**Выход: 200**

**Технологическая карта № 508**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | Химический состав,г | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | | Белки, | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг | |
| Какао-порошок  Молоко  Вода  Сахар | 3  100  110  20 | 3  100  110  20 | |  |  |  |  |  | |
| Итого |  |  | 2,61 | | 0,45 | 25,95 | 118,29 | | 0,65 |

**Выход: 200**

**Технология приготовления:** разливают в стаканы по 50 граммов процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске добавляют сахар.

**Температура подачи:** 65 С.

В летний период чай можно как прохладительный напиток Температура подачи в этом случае 14 С.

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, он неправильно заварен.

**Технология приготовления:** какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают в горячее молоко, остальной напиток доводят до кипения.

**Температура подачи:** 65 С.

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах, свойственный какао, сладкий.