**Технологическая карта № 504**

**Наименование изделия: Чай – заварка**

**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 высшего и 1 сорта  Вода | 0,6  32,4 | 0,6  32,4 |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 0 | 0 | 0,04 | 0,16 | | | 0 |

**Выход: 30**

**Технологическая карта № 515**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком (2 вариант)**

**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 | |
| Кофейный напиток  Молоко  Сахар  Вода | 2  50  15  170 | 2  50  15  170 | |  |  |  |  |  | |
| Итого |  |  | 1,40 | | 0,02 | 17,35 | 75,18 | | 0,12 |

**Выход: 200**

**Технология приготовления:** чай заваривают в фарфоровом чайнике кипятком. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1\3 объема чайника. Чай настаивают в чайнике, накрыв салфеткой, 5-10 минут, после чего доливают кипятком, после чего настаивают еще 5 минут.

Заваренный чай нельзя кипятить и длительно хранить на плите, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. На порцию чая (200 мл) расходуют 30 мл заварки, что равноценно 0,6 г сухого чая на порцию.

**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:** наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

**Температура подачи:** 65 С.

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

**Требования к качеству:** цвет напитка – светло-коричневый, аромат – присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.