

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В. Лукашевич

«4» мая 2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Напиток 'Родничок'

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 04.05. 2023

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Сок (нектар) фруктовый	100	100
Чай зелёный листовой	0,5	0,5
или Чай чёрный листовой	0,5	0,5
Вода	27	27
Чай-заварка	-	25
Сахар	6	6
Вода	75	75
Выход готового изделия:		200

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Воду соединяют с сахаром, доводят до кипения и проваривают при слабом кипении 1-2 минуты, охлаждают до комнатной температуры.

Чайник или кастрюлю ополаскивают кипящей водой, насыпают в него чай на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 15-20 минут накрыв крышкой, процеживают.

В остывший сироп добавляют чай-заварку и сок (нектар), перемешивают.

Готовый напиток порционируют в стаканы или чашки, подают в охлаждённом (комнатной температуры, но не ниже +16 °С) виде.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид, консистенция - однородная прозрачная жидкость;

цвет - в соответствии с используемым сортом чая и сока (нектара);

вкус, запах - сладкий, с привкусом, характерный для используемого сорта чая и сока (нектара).

4. Срок годности и условия хранения: при комнатной температуре не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
-	-	7,3	32/134

подпись разработчика

инженер технолог Ромашкевич Л.А.

расшифровка подписи