

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

С.Н.Василенко

« 2 » \_\_\_\_\_ 2019г.

Технологическая карта №

на кулинарную продукцию

Чай с сахаром

по СТБ 1210-2010

Дата введения 02.01.19г.

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г. мл	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай черный байховый	0,9	0,9
Вода	49	49
Чай-заварка	-	45
Вода	143	143
Сахар	12	12
<b>Выход готовой продукции</b>	-	<b>200</b>

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чайник или кастрюлю ополаскивают кипящей водой, насыпают в него чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, доливают кипятком по норме. Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром. Или в стакан кладут сахар наливают заварку, доливают кипятком.

Подают в чашках или стаканах. При отпуске в большом количестве чай-заварку соединяют с сахаром и доливают кипятком, перемешивают и порционируют.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид, консистенция – прозрачная жидкость;

цвет, вкус, запах – в соответствии с используемым сортом чая-заварки, при отпуске с сахаром - сладкий;

4. Срок годности и условия хранения:

Чай готовят по мере реализации небольшими партиями, не допуская кипения, длительного срока нагрева, повторного разогревания.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал/кДж
0,1	0,03	6,5	26,7/111,6

  
\_\_\_\_\_

Е.В. Мешкова

