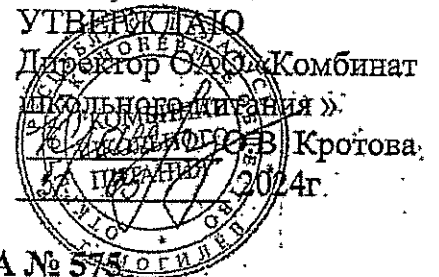


ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 575
на кулинарную продукцию

Чай с сиропом шиповника

СТБ 1210-2010

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
Сироп шиповника	9,35г (7 мл)	9,35г (7 мл)
Сахар	8	8
Вода	140	140
Выход готовой продукции	200	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чайник ополаскивают кипящей водой, насыпают в него чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, доливают кипятком по норме.

Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения, затем наливают процеженную чай-заварку, добавляют сироп шиповника и хорошо перемешивают.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид, консистенция - прозрачная жидкость;

цвет, вкус, запах - в соответствии с используемым сортом чай-заварки, вкус – сладкий, с привкусом и ароматом сиропа шиповника.

4. Срок годности и условия хранения:

Чай готовят по мере реализации небольшими порциями, не допуская кипения, повторного разогревания.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал/кДж
0,09	0	7,4	28,5 / 119

(Handwritten signature)

К.К. Андреевко