



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Чай с молоком»

Номер рецептуры: 413

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5
Молоко	100	100	115	115
Вода	50	50	65	65
Сахар	8	8	8	8
ВЫХОД:		150		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
2,67	2,34	14,31	89	0,04	1,20	18	113,9	83,5	13,9	0,37

Технология приготовления: Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду, доводят до кипения. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи: +60.....+65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.