

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № к/к/к/к

Наименование изделия:

Батон обогащенный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Утверждаю :



*Заведующий
ГБПОУ №23
Иванова А.В*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами	30	30
Выход (с учётом кулинарной обработки):			30

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	P, мг.
2,25	0,87	15,42	78,6	0,033	0,009	0	0	0	0,3	5,7	3,9	19,5

Технология приготовления:

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Батон нарезают толщиной 1 -1,5см.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14 град.С;

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям

*Внешний вид – ломтики батона нарезного толщиной 1-1,5 см.

*цвет, консистенция хлеба – в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции;

*вкус, запах – характерный для использования наименования батона.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 213/2008

Номер рецептуры: 337 - сад

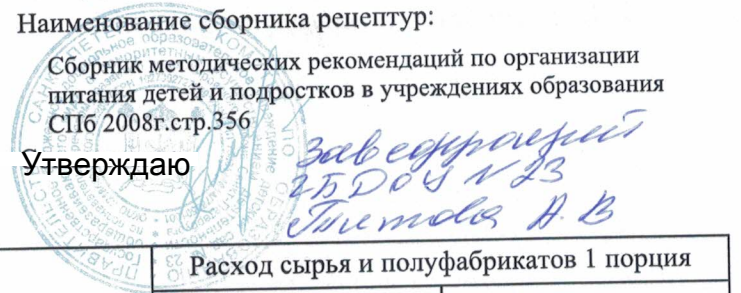
Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Яйца вареные

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования СПб 2008г. стр.356

Утверждаю



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яйцо	1	1
Выход (с учётом кулинарной обработки):			40

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	Р, мг.
5,97	5,4	0,33	73,8	0,07	0,44	0	0	0	2,5	55	12	192

Технология приготовления:

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную (3л. воды и 40-50 гр.соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям

- *Внешний вид, цвет – яйцо, сохранившее форму, белок-белый, желток-жёлтый, без серого налёта;
- *вкус, запах – характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- *консистенция белка – плотная, упругая; желтка – рассыпчатая

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 395/2012

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Кофейный напиток с молоком

Утверждаю



*Заведующий
25.04.13
Тимола А. В*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Кофейный напиток	1,8	1,8
2	Сахарный песок	10	10
3	Молоко коровье	135	135
4	Вода	75	75
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
3,942	3,375	17,045	118,254	0,054	0,203	1,755	0	0	0,111	162,2	18,9	121,5

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

Оформление и подача:

Подают в кружках или стаканах.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 435/2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Йогурт фруктовый в инд.упаковке

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования СПб 2008г.стр.690



Утверждаю

*Заведующий
ГБОУ ЦДБ
Жукова А В*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Йогурт	125	125
Выход (с учётом кулинарной обработки):			125

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	Р, мг.
6,25	1,875	4,375	87,5	0,038	0,188	0,75	0	0	0,125	155	18,75	118,75

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

Органолептические показатели:

Внешний вид - напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;

цвет - белый или с кремовым оттенком;

запах - кислый, сладковатый, приятный;

вкус - характерный для данного вида напитка до сладковатого;

консистенция - однородная, хорошо концентрированная, густая.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /

Наименование изделия:

Напиток витаминизированный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Утверждаю



*Заведующий
252004 N23
Жуикова А.В.*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Вода	169	169
2	Витаминизированный напиток(сухой)	11,2	11,2
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

Органолептические показатели:

Внешний вид — напиток налит в стаканы;

- цвет — непрозрачная жидкость, желтого-оранжевого цвета;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — слегка вязущий, характерный для облепихия, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
- консистенция — однородная, жидкая.

Оформление и подача:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 804/Пр.2002

Номер рецептуры: 804 - сад

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Печенье

Лечебное питание. Практическое руководство для
больничных диетологов (в таблицах и схмах)
.Изд. "ПрофиКС" СПб 2002г. стр.887

Утверждаю

*Заведующий
г.р.р.у. №23
Житова А.В.*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Печенье сдобное	30	30
Выход (с учётом кулинарной обработки):			30

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
1,8	1,92	20,55	135,3	0,03	0,009	0	0	0	0,27	8,4	4,2	22,5

Технология приготовления:

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.
Печенье раздаются поштучно.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий
Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14 град.С;

Органолептические показатели:

*Внешний вид – с ровными краями.

*цвет, консистенция хлеба – в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции;

*вкус, запах – характерный для использования наименования продукта.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

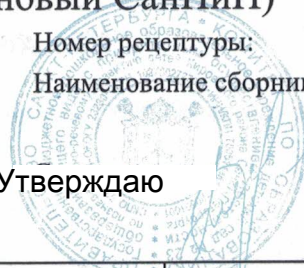
Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Яблоко свежее

Утверждаю



*Заведующий
ГБДБУ №3
Тимола А.В.*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яблоки свежие	91	80,08
Выход (с учётом кулинарной обработки):			80

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	Р, мг.
0,32	0,32	7,848	37,638	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № к/к

Номер рецептуры: к/к

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Хлеб ржано-пшеничный обогащенный

Калькуляционная карта.

Утверждаю

Заведующий
25.09.13
Имтоли А В

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Хлеб ржаной	45	45
Выход (с учётом кулинарной обработки):			45

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
2,97	0,585	17,91	90,45	0,086	0,041	0	0	0	1,575	12,15	20,7	55,35

Технология приготовления:

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Хлеб нарезают толщиной 1 -1,5см.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14 град.С;

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям

*Внешний вид – ломтики ржаного хлеба толщиной 1-1,5 см.

*цвет, консистенция хлеба – в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции;

*вкус, запах – характерный для использования наименования хлеба.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 95/2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Суп из овощей с курой

Утверждаю



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Капуста свежая	20	16
2	Картофель		
	01.09-31.10	53,333	40
	01.11-31.12	57,143	40
	01.01-(28-29).02	61,538	40
	01.03-08.31	66,667	40
	01.03-31.08	66,667	40
3	Морковь		
	01.01 - 31.07	10,667	8
	01.08 - 31.12	10	8
4	Лук репчатый	10	8,4
5	Зеленый горошек	10	6,5
6	Масло сладко-сливочное не соленое	2	2
7	Вода	152	152
8	Соль йодированная	0,6	0,6
9	Мясо цыплят-бройлеров (тушки)	18	10,08
Выход (с учётом кулинарной обработки):			200/10

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
1,521	1,864	8,951	59,084	0,069	0,047	17,09	0	0	0,629	19,904	17,349	36,97

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.

Органолептические показатели:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Оформление и подача:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 366/2008

Номер рецептуры:

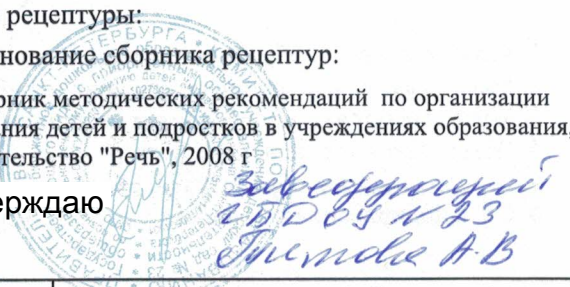
Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Соус молочный

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования, издательство "Речь", 2008 г

Утверждаю



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Молоко коровье	10	10
2	Масло сладко-сливочное не соленое	1	1
3	Мука пшеничная в/с	2	2
4	Вода	10	10
5	Сахарный песок	0,2	0,2
6	Соль йодированная	0,16	0,16
Выход (с учётом кулинарной обработки):			20

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,491	1,097	2,09	20,258	0,007	0,017	0,13	0	0	0,033	12,484	1,724	10,91

Технология приготовления:

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

- Внешний вид — однородная масса с гладкой поверхностью;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус — нежный, умеренно соленый;
- запах — кипяченого молока;
- консистенция — густой сметаны.

Оформление и подача:

Используют соус к котлетам натуральным и к жареному мясу.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 331/2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Макаронные изделия отварные

Утверждаю



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Макаронные из муки в/с	54,4	54,4
2	Масло сладко-сливочное не соленое	4	4
3	Соль йодированная	0,8	0,8
Выход (с учётом кулинарной обработки):			160

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
6,004	4,007	38,384	213,792	0,092	0,026	0	0	0	0,878	10,816	8,72	48,088

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Органолептические показатели:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — мягкая, упругая.

Оформление и подача:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № /2008

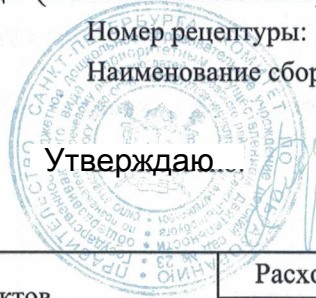
Наименование изделия:

Помидор свежий

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Утверждаю.....



*Заведующий
25204 и 23
Тимова А. В*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Помидор свежий		
	01.11 - 31.07	58,8	57,624
	01.08 - 31.10 Грунтовые	67,793	57,624
	По умолчанию	58,8	57,624
	По умолчанию	60,657	57,624
Выход (с учётом кулинарной обработки):			50

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,634	0	2,19	11,525	0,035	0,023	14,406	0	0	0,519	8,067	11,525	14,982

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Оформление и подача:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 376/2012

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Компот из изюма с витамином "с"

Утверждаю



*Заведующий
ИЗОУЧ ИТЗ
Житова А. В*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Изюм	18	18
2	Сахарный песок	8	8
3	Лимонная кислота	0,2	0,2
4	Вода	209	209
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,414	0,09	19,828	82,5	0,027	0,014	0	0	0	0,564	14,56	7,56	23,22

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Выход порции определяют возрастной группой.

Органолептические показатели:

Внешний вид — ягоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.

- цвет — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе ягод;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе ягод;

Оформление и подача:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14 °С.

19
Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 401/2012

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептур:

Компот из изюма

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга - СПб.: Речь, 2008

Утверждаю: *Заведующий Т.А.У. 02.03.13*
Александр А.В.



№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Изюм	13,6	13,6
2	Вода	209,8	209,8
3	Сахарный песок	12	12
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0,313	0,068	20,925	86,096	0,02	0,011	0	0	0	0,444	11,12	5,712	17,544

Технология приготовления:

Сушеные ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

Органолептические показатели:

Внешний вид — ягоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.

- цвет — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе ягод;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе ягод;

Оформление и подача:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14 °С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 129/2008

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

Овощи, припущенные в сметанном соусе

Утверждаю:



*Заведующий
25.04.23
Тимова А.В.*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Морковь		
	01.01 - 31.07	109,2	81,9
	01.08 - 31.12	102,375	81,9
2	Репа	45	33,75
3	Зеленый горошек	28	18,2
4	Капуста свежая	44	35,2
5	Соль йодированная	0,6	0,6
6	Мука пшеничная в/с	4	3,96
7	Вода	38	38
8	Сметана 15%	13	13
Выход (с учётом кулинарной обработки):			150

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
3,515	2,181	13,845	90,887	0,09	0,096	21,794	0	0	0,985	74,198	42,25	78,447

Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин.

Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Органолептические показатели:

- Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены с молочным или сметанным соусом и уложены горкой;
- цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;
- вкус — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;
- запах — аромат овощей и молока или сметаны;
- консистенция овощей — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

Оформление и подача:

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку, посыпают рубленой зеленью. Можно добавить растопленное и доведенное до кипения сливочное масло 5 г на порцию, соответственно изменив выход. Оптимальная температура подачи 65° С.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № к/к/к/к

Номер рецептуры:

Наименование изделия:

Наименование сборника рецептов:

**Батон нарезной из пшеничной муки
в/с обогащенный**

Утверждаю



*Заведующий
ГБРОУ ИДЗ
Житова А.В*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами	45	45
Выход (с учётом кулинарной обработки):			45

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
3,375	1,305	23,13	117,9	0,05	0,014	0	0	0	0,45	8,55	5,85	29,25

Технология приготовления:

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Батон нарезают толщиной 1 -1,5см.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14 град.С;

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям

*Внешний вид – ломтики батона нарезного толщиной 1-1,5 см.

*цвет, консистенция хлеба – в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции;

*вкус, запах – характерный для использования наименования батона.

Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Технологическая карта № 392/2012

Наименование изделия:

Чай с сахаром

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Утверждаю:



*Заведующий
ГБОУ ВЗБ
Житова А.В.*

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Чай	0,9	0,9
2	Сахарный песок	9	9
3	Вода	167	167
Выход (с учётом кулинарной обработки):			180

Белки, г.	Жиры, г.	Углев., г.	Ккал	В1, мг.	В2, мг.	С, мг.	А, мг.	Е, мг.	Fe, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.
0	0	8,982	35,91	0,001	0,009	0,09	0	0	0,765	4,635	3,96	7,416

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Оформление и подача:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.