

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген.директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»



Технико-технологическая карта №123/2 «Чай с молоком»

Область применения : детский сад.

Перечень сырья : чай в/с или 1 сорта, молоко, сахар.

Требования к качеству сырья : соответствует требованиям нормативных документов и имеют сертификаты и удостоверения качества.

№	Наименование	На 1 порцию в гр	
		брутто	нетто
1	Чай	0,9	0,9
2	Сахар-песок	10	10
3	Молоко	92	90
4	Вода	90	90
5	Выход	-	180

Технология приготовления.

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком. Настаивают 5-10 мин, закладывают сахар и доводят до кипения. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко. Температура подачи 60-65°C.

Требования к качеству.

Вкус : сладкий, с привкусом молока.

Цвет : серовато-белый.

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

Консистенция : жидкая.

Запах : свойственный молоку и чаю.

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 2,67	В1-0,04	Ca-113,94
Ж-2,34	С- 1,2	Fe-0,37
У-11,82	А- 18	Р- 83,52
Э.Ц-77 ккал	РР-0,11	Mg-13,9

Руководитель производства

Сапрыкина М.А

