

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

01.09.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Чай с сахаром и лимном", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | |
|--------------------------------|--|------------|
| | БРУТТО | НЕТТО |
| Чай черный заварной | 1 | 1 |
| Сахар - песок | 12 | 12 |
| Лимоны | 5,68 | 5 |
| или сок лимона (пром. произв.) | 1 | 1 |
| Вода питьевая | 210 | 210 |
| Выход: | | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Лимоны промывают в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, нарезают тонкими ломтиками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Воду доводят до кипения, добавляют чай и сахар, доводят до кипения, варят 3-5 минут, добавляют подготовленный лимон, доводят до кипения.

Процеживают и разливают в кружки или стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в кружках или стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свежеприготовленный золотисто - красный прозрачный напиток с интенсивным вкусом и ароматом, свойственными чаю. Разлит в стаканы или кружки. Консистенция жидкая, однородная, без взвешенных чаинок.

Цвет - яркий золотисто - красный или темно - коричневый прозрачный настой, в зависимости от вида и сорта чая.

Вкус и запах - вкус сладкий, тонкий, нежный, ароматный, вкус лимона.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

| Белки, г | | Жиры, г | | Углеводы, г | | Калорийность, ккал | |
|--------------|-----|---------|---|--------------------------|-----|--------------------|-----|
| 0,1 | | 0 | | 5,5 | | 22,8 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0 | 1,3 | 0 | 0 | 7,82 | 4,4 | 2,36 | 0,4 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Корнолевич Д.А

Хохлова С. Ю.