



Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во
всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Гутельяна
Дели плюс 2017

Наименование блюда: ЧАЙ С МОЛОКОМ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор,г		Норма закладки на 100 пор,г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	ЧАЙ				
2	САХАРНЫЙ ПЕСОК	1	1	100	100
3	МОЛОКО	15	15	1500	1500
4	ВОДА	51	50	5100	5000
Масса п/ф (сырьевого набора):		150	150	15000	15000
Выход блюда (в граммах):		150/50/15		15000/5000/1500	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Емкость (чайник или кастрюлю) для заваривания чая ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5 - 10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Кроме того, для приготовления чай можно использовать чай, выпускаемый в пакетиках для разовой заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чай ухудшается. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. На порцию чай (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1 г сухого чая. В стакан или чашку наливают заварку чай, кипятком и кипяченое горячее молоко. Сахар (допускается класть в стакан с заваркой). При раздаче должны иметь температуру не ниже 75С.

Органолептические показатели:

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

Цвет: серовато- белый

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий, с привкусом молока, свойственный молоку и чаю

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
1,520	1,350	15,900	81,000	0,040

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг
1,330	10,000	126,600	92,800	15,400

Fe, мг
0,410

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.