



Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тютельяна Дели плюс 2015

Наименование блюда: ЧАЙ С МОЛОКОМ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор,г		Норма закладки на 100 пор,	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	ЧАЙ	1	1	100	10
2	САХАРНЫЙ ПЕСОК	15	15	1500	150
3	МОЛОКО	51	50	5100	500
4	ВОДА	150	150	15000	1500
Масса п/ф (сырьевого набора):					
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, кипяток 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	Мg, мг
1,330	0,160	136,600	92,800	5,400

Fe, мг
0,110

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.