МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

**Каша молочная жидкая №132**

Наименование блюда: **Каша манная молочная жидкая**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№132**

Источник (сборник): **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Крупа манная](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup4/9/54.php) | 15.5 | 15.5 |
| [Молоко](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup4/7/13.php) | 100 | 100 |
| [Вода питьевая](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup4/10/10.php) | 35.5 | 35.5 |
| [Сахар](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup4/10/14.php) | 2.5 | 2.5 |
|   ~ *Масса каши* | - | 100 |
| [Масло сливочное](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup4/7/9.php) | 3 | 3 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 3 |
| Жиры, г | 4.1 |
| Углеводы, г | 14.65 |
| Калорийность, ккал | 107.5 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.07 |
| C, мг | 0.11 |
| Ca, мг | 62.74 |
| Fe, мг | 0.2 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150/4 | 200/5 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Крупу просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают соль, сахар и непрерывно перемешивают до готовности.При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.Каши молочные можно готовить на одном молоке, с учетом суточного рациона питания детей. |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Кофейный напиток с молоком №395

Вид обработки: Варка

**Источник (сборник) Сборник рецептур блюд и кулинарных В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Кофейный напиток](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/10/15.php) | 1.67 | 1.67 |
| [Сахар](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | 6 | 6 |
| [Молоко](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 50 | 50 |
| [Вода питьевая](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 60 | 60 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 1.56 |
| Жиры, г | 1.33 |
| Углеводы, г | 7.09 |
| Калорийность, ккал | 46.67 |
| B1, мг | 0.02 |
| B2, мг | 0.07 |
| C, мг | 0.65 |
| Ca, мг | 62.87 |
| Fe, мг | 0.07 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 180 | 200 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. Требования к качеству Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку Консистенция: жидкая Цвет: светло-коричневый Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Технологическая карта № 231

**Наименование изделия:** **Бутерброд с маслом и сыром**

**Номер рецептуры:3**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1,5-3 лет | с 1,5-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сыр твердый | 9,6 | 9 | 14,9 | 14 |
| Выход с маслом и сыром  |   | 20/4/9 |   | 30/5/14 |

                Химический состав данного блюда (для детей с 1,5-3 лет)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки,   г | Жиры,г | Углеводы,г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,61 | 5,4 | 9,75 | 106 | 94,48 | 0,33 | 0,02 | 0,01 | 0,14 |

                 Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки,   г | Жиры, г | Углево-ды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,06 | 7 | 14,62 | 145 | 126,6 | 0,47 | 0,03 | 0,03 | 0,19 |

 **Технология приготовления**

 Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Температура подачи 15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

*Консистенция:*мягкая.

*Цвет:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Вкус:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Запах:*сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

**Яблоки свежие № 368**

Наименование блюда: **Яблоки свежие**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№368**

**Источник (сборник) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

Вид обработки: **Без обработки**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Яблоки](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup1/11/32.php) | 114 | 100 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 0.4 |
| Жиры, г | 0.4 |
| Углеводы, г | 9.8 |
| Калорийность, ккал | 44 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.02 |
| C, мг | 10 |
| Ca, мг | 16 |
| Fe, мг | 2.2 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 100 | 100 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен. Требования к качеству Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку Консистенция: соответствует виду плодов или ягод Цвет: соответствует виду плодов или ягод Вкус: соответствует виду плодов или ягод Запах: соответствует виду плодов или ягод |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Кукуруза консервированная № 245

Наименование блюда: **Кукуруза консервированная**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№245**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Кукуруза, сахарная консервированная](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdvup/16/526.php) | 30 | 40 |
| Чеснок  | 1,5 | 1,5 |
| [Масло растительное](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdvup/30/1310.php) | 1,5 | 3 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 2.6 |
| Жиры, г | 1.8 |
| Углеводы, г | 4.7 |
| Калорийность, ккал | 45 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей и подростков за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |
| --- | --- |
| Тип довольствующихся | Выход блюда, грамм |
| Дети от 3 до 7 лет | 50/60 |

Кукурузу консервированную отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и заправляют маслом сливочным прокипяченным.
Температура подачи: не ниже 65°С.
Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

**Суп с курицей и вермишелью № 586а**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№586а**

Вид обработки: **Варка**

.

|  |
| --- |
|  |

**Источник (сборник) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Курица](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdvup/35/1299.php)  | 35 | 35 |
| Картофель | 40 | 40 |
| [Лук репчатый](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdvup/6/154.php) | 1.2 | 1 |
| [Морковь, красная](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdvup/6/677.php) | 1 | 0.8 |
| [Соль поваренная пищевая](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdvup/14/328.php) | 0.05 | 0.05 |
| [Вермишель](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdvup/47/1335.php) | 8 | 8 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 3.09 |
| Жиры, г | 2.21 |
| Углеводы, г | 5.59 |
| Калорийность, ккал | 50.4 |

*Технологическая карта приготовления блюда в лечебном учреждении (больнице, санатории):*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Из подготовленной тушки курицы готовят бульон с добавлением репчатого лука, моркови и корня петрушки, процеживают. Вермишель отваривают в большом количестве подсоленной воды. Откидывают на дуршлаг, промывают кипящей водой, затем заливают горячим бульоном, доводят до кипения. При подаче посыпают рубленой зеленью |

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом, курицей**

**Номер рецептуры:  №336**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** | **1 порция** |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Капуста свежая** | **129** | **186** | **103** | **149** |
| **Говядина** | **130** | **152** | **96** | **112** |
| **или Кура** | **177** | **206** | **157** | **183** |
| **Масса готового мяса** |  |  | **60** | **70** |
| **Масло растительное** | **3** | **6,5** | **3** | **6,5** |
| **Томатное пюре** | **-** | **5** | **-** | **5** |
| **Морковь** | **2,25** | **3,25** | **1,8** | **2,6** |
| **с 01.01.** | **2,4** | **3,5** | **1,8** | **2,6** |
| **Лук репчатый** | **4,3** | **6** | **3,6** | **5,2** |
| **Мука пшеничная** | **1** | **1,5** | **1** | **1,5** |
| **Сахар** | **3** | **3,9** | **3** | **3,9** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | **Минер, вещества, мг** | **Витамины, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **14,29** | **11,71** | **9,73** | **201,0** | **28,09** | **1,34** | **0,08** | **0,12** | **3,27** |
| **19,7** | **15,0** | **13,65** | **269,0** | **38,45** | **1,9** | **0,11** | **0,17** | **4,72** |

**Технология приготовления:**нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30%) масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 4 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :***кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи нарезаны соломкой

            ***Консистенция:***сочная, слабо хрустящая

            ***Цвет:***светло-коричневый

***Вкус***: умеренно-соленый

***Запах:***тушеной капусты с мясными продуктами.

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

 Технологическая карта № 151

Наименование изделия: **Кисель из концентрата плодового или ягодного**

Номер рецептуры: 517

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сахар | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 |
| Вода | 142,5 | 142,5 | 190 | 190 |
| **Концентрат киселя:** | 18 | 18 | 24 | 24 |
| Крахмал | 5,09 | 5,09 | 6,79 | 6,79 |
| Сахар | 11,52 | 11,52 | 15,36 | 15,36 |
| Лимонная кислота | 0,13 | 0,13 | 0,17 | 0,17 |
| Выход |   | 150 |   | 200 |

Химический состав данного блюда на 150 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещес | тва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 1,02 | 0 |   | 21,77 | 91,14 | 0 |

Химический состав данного блюда на 200 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещес | тва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 1,36 | 0 |   | 29,02 | 121,52 | 0 |

**Технология приготовления:**Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

**Температура подачи:**14ºС

**Срок реализации:**не более 1 часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:**Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Технологическая карта № 173

**Наименование изделия:1**

**Номер рецептуры: Бутерброд с маслом**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |   | 20/4 |   | 30/5 |

         Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки,   г | Жиры, г | Углево-ды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 1,54 | 3,46 | 9,75 | 78 | 4,48 | 0,23 | 0,02 | 0,02 | 0 |

  Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки,   г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 2,3 | 4,36 | 14,62 | 108 | 6,6 | 0,34 | 0,03 | 0,03 | 0 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

*Консистенция:*мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона).

*Вкус:* масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:*масла сливочного в сочетании со свежим (батоном).

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Наименование блюда: **Хлеб пшеничный**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№147**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Вид обработки: **Без обработки**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Хлеб пшеничный](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/1/99.php)  | 100 | 100 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда |
| Белки, г | 6.14 |
| Жиры, г | 2.14 |
| Углеводы, г | 41.86 |
| Калорийность, ккал | 214.43 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 0 |
| Ca, мг | 0 |
| Fe, мг | 0 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 35 | 50 |

**Технология приготовления:**Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

**Требования к качеству:**Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

МБДОУ «Укырский д/с» \_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Багайникова/

 заведующая детским садом

Технологическая карта № 215

Наименование кулинарного изделия (блюда):     **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: 945

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Молоко | 45 | 45 | 60 | 60 | 80 | 80 |
| ВЫХОД: | 150 | 180 | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 180 | 1,05 | 1,20 | 12,30 | 64,50 | 24,75 | 0,30 | 0,02 | 0,06 | 0,00 |
| 200 | 1,40 | 1,60 | 16,40 | 86,00 | 33,00 | 0,40 | 0,02 | 0,08 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи 65С.

*Требования к качеству:*

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Мутный. Цвет светло-кофейный.