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

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная жидкая**

**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.**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№131**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Рис](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/9/19.php) | 25 | 25 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/13.php) | 51 | 51 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/10.php) | 35.5 | 35.5 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/14.php) | 2.5 | 2.5 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/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 100грамм блюда |
| Белки, г | 2.5 |
| Жиры, г | 4.1 |
| Углеводы, г | 15.15 |
| Калорийность, ккал | 107.5 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.07 |
| C, мг | 0.11 |
| Ca, мг | 61.01 |
| 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 перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 мин, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. |

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

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Какао с молоком**

**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.**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№397**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Какао (порошок)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/202.php) | 1.11 | 1.11 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 61.11 | 61.11 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 44.44 | 44.44 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 2.1 |
| Жиры, г | 1.81 |
| Углеводы, г | 8.64 |
| Калорийность, ккал | 59.33 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.09 |
| C, мг | 0.8 |
| Ca, мг | 76.47 |
| Fe, мг | 0.27 |

*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 | 180 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. Требования к качеству Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: светло-шоколадный Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока Запах: свойственный какао |

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

заведующая детским садом

Технологическая карта № 173

**Наименование изделия:173**

**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, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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: **БИОЙОГУРТ**

**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.**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№б/н**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Йогурт 1,5% жирности](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/303.php) | 232.5 | 225 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3 |
| Жиры, г | 2.3 |
| Углеводы, г | 4.5 |
| Калорийность, ккал | 72 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 1.1 |
| Ca, мг | 180 |
| 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 | 100 | 150 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы. |

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

заведующая детским садом

Технологическая карта №27

Наименование изделия: **Салат из моркови и яблок**

Номер рецептуры:8

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под ред. Перевалова А.Я. Уральский региональный центр питания, г. пермь. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | нетто | брутто | нетто |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 37 | 37 | 49 | 49 |
| С 1 января | 39 | 39 | 52 | 52 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 29 |  | 39 |
| Яблоки | 19 | 14 | 25 | 19 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 45 |  | 60 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минеральные вещества | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,59 | 4,04 | 4,3 | 57,3 | 13,42 | 0,64 | 0,013 | 0,013 | 4 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют. Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают вареные овощи на столе для вареной прдукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 – 2°С. Подготовленную морковь нарезают соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.

Заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4 – 2°С. В качестве заправки следует использовать растительное масло. Хранение заправленных нарезок осуществляется не более 300 минут при температуре плюс 4 – 2°С. И спользованеи сметыны и майонеза для заправки не допускается. Температура подачи не ниже +15°С.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, с вкраплениями яблок. Салат заправлен растительным маслом.

Консистенция моркови, яблок – мягкая, сочная

Цвет: оранжевый с вкраплениями яблок.

Вкус: свойственный моркови в сочетании с яблоками в сочетании с яблоками.

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

заведующая детским садом

**Суп с курицей и клецками №45**

**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: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| Курица | 35 | 35 |
| [Картофель](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/12/3.php) | 20 | 14 |
| [Морковь](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/12/5.php) | 8 | 6.4 |
| [Соль пищевая йодированная](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.23 | 0.23 |
| [Мука пшеничная](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/10/30.php) | 10 | 10 |
| [Яйцо 1С](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/8/29.php) | 5 | 5 |
| [Вода питьевая](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 16 | 16 |

*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 | 2.55 |
| Жиры, г | 0.86 |
| Углеводы, г | 8.45 |
| Калорийность, ккал | 57.12 |
| B1, мг | 0.06 |
| B2, мг | 0.06 |
| C, мг | 2.12 |
| Ca, мг | 17.6 |
| Fe, мг | 0.52 |

*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 | 200 | 250 |

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Приготовить бульон из курицы, процедить. Положить в бульон нарезанный кубиками или дольками картофель , варить до полуготовности. Через 7-10 минут ввести нарезанную кубиками морковь. Клецки: В воду ввести соль, сырые яйца. Смесь размешать и постепенно соединить с просеянной мукой. Приготовить густое тесто, раскатать колбаской, на-резать на кусочки 1-1,5 см и засыпать в кипящий бульон. Варить в бульоне 5-6 минут.  Требования: клецки неразваренные, бульон светло - желтого цвета прозрачный. Вкус и цвет соответствует набору продуктов. |

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

заведующая детским садом

Наименование блюда: **Рыбная запеканка**

**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.**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№169**

Вид обработки: **Запечение**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Минтай](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffs/6/286.php) | 92.27 | 92.27 |
| [Картофель](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffs/12/137.php) | 68.18 | 68.18 |
| [Яйца](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffs/8/601.php) | [Диетическое питание](https://api.pbprog.ru:40135/products/programs.php?SECTION_ID=135&ELEMENT_ID=687)\* | [Диетическое питание](https://api.pbprog.ru:40135/products/programs.php?SECTION_ID=135&ELEMENT_ID=687)\* |
| [Масло сливочное](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffs/18/277.php) | 4.55 | 4.55 |
| [Соль](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffs/16/462.php) | 0.91 | 0.91 |
| Выход |  | 220 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда | Потери питательных веществ продуктов при обработке, % |
| Белки, г | 7.52 | 14 |
| Жиры, г | 4.33 | 15 |
| Углеводы, г | 9.77 | 0 |
| Калорийность, ккал | 100.56 | 16 |
| B1, мг | 0.0141 | 33 |
| B2, мг | 0.0514 | 30 |
| C, мг | 0 | 65 |
| Ca, мг | 302.454 | 32 |
| Fe, мг | 0 | 23 |

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Пропустить через мясорубку приготовленное рыбное филе и отварной картофель. В фарш: добавить сырые яйца, все хорошо вымешать, выложить на смазанный маслом противень и запечь в жарочном шкафу. При отпуске полить маслом. На разрешенные диеты - сметанный и молочный соусы. |

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

заведующая детским садом

**Наименование блюда: Компот из сухофруктов**

**Технологическая карта (кулинарный рецепт) №126**

**Наименование сборника рецептур:**  Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| Сухофрукты | 10 | 10 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 6 | 6 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 98 | 98 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 0.52 |
| Жиры, г | 0 |
| Углеводы, г | 13.48 |
| Калорийность, ккал | 53.72 |
| B1, мг | 0.01 |
| B2, мг | 0.02 |
| C, мг | 0.4 |
| Ca, мг | 20.57 |
| Fe, мг | 0.34 |

*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 |
| Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареным сухофруктам.. |

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 № 173

**Наименование изделия:173**

**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, 2011.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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

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.