**Чай с сахаром**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №20 Чай с сахаром***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Чай с сахаром вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Норма закладки на 1 |
| порцию, г, мл |
|
|  брутто |  нетто |
| Чай  | 2 | 2 |
| Сахар-песок | 10.00 | 10.00 |
| Итого: |   | 200 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**В кастрюля заливают воду с учетом порции на 1 человека с добавлением заварки и сахара .**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01..**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Аромат и вкус напитка характерны для сорта чая.**

**В зависимости от добавки чай приобретает привкус.**

**Напиток прозрачный, цвет коричневый. Если чай непрозрачный или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен. Температура подачи 65 оС.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |  | **Химический состав данного блюда** |   |   |   |   |   |   |   |
|   | Пищевые вещества | Энергетическая ценность , ккал | Минер.вещества, |   | Витамины, мг |   |   |
|   |  | мг |   |   |   |   |
|   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |
| белки, г | жиры, г | углеводы,г |  | Ca   | Fe | В1 |   | В2 |   | С |   |
|  |   |   |   |
|   |   |  |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 0 | 0 | 13,45 | 28,00 | 11  | 0,7 | 0 |   | 0 |   | 0 |   |

**Инженер-технолог:**