

Чай с лимоном

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Чай с лимоном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. 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	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт
Вода	104	104
Сахар-песок	5	5
Лимоны	2,3	2
Выход:		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника или

посуды, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком и настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование, лимон опускают чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

5. 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 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Температура подачи:

60-65°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

	Пищевая ценность			Энергетическая ценность (ккал):	Витамин С, (мг.)
	Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):		
	0,02	0,00	5,06	20,63	0,80

Какао на молоке

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Какао на молоке

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2	2
Вода	55	55
Сахар	5	5
Молоко	45	45
ВЫХОД:	100	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Какао-порошок кладут, смешивают с сахаром, добавляют часть кипятка и растирают до однородной массы. Молоко соединяют с оставшейся частью кипятка, доводят до кипения 90- 110С и проваривают 5 минут. В подготовленную смесь, помешивая, вводят разведенный какаопорошок, доводят до кипения 90-110С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
100	1,84	1,74	7,31	52,73

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергетическая ценность (ккал)
272

Каша рисовая молочная

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Каша рисовая молочная 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.

РЕЦЕПТУРА

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 11 лет	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа рисовая	38,0	38,0
Молоко	95,0	95,0
Вода	64,0	64,0
Сахар	5,0	5,0
Каша рассыпчатая		180,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Выход готового блюда		180,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 минут, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	6,6	9,2	31,9	237	180/5

Каша овсяная Геркулес

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Каша овсяная Геркулес

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.)

РЕЦЕПТУРА

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 11 лет	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа овсяная «Геркулес»	40,0	40,0
Молоко	88,0	88,0
Вода	59,0	59,0
Сахар-песок	5,0	5,0
Каша рассыпчатая		180,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Выход готового блюда		180,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Картофельное пюре, порция 150 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Картофельное пюре, порция 150 г

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.)

РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
сырья	брутто, г	нетто, г
Картофель	230	150
Молоко	24,0	22,5
Масло сливочное	6,75	6,75
Выход:		150 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Очищенный картофель укладывают в посуду слоем 50 см, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см.

Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности.

Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирачную машину. Температура должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное.

Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100 °С 5-6 мин.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Консистенция — густая, пышная, однородная масса без комочков картофеля.

Цвет от кремового до белого, без темных включений.

Вкус слегка соленый, нежный, аромат молока и масла. Не допускается запах пригоревшего молока.

Температура подачи 65° С.

Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

		Химический состав данного блюда									
Пищевые вещества				Минер.вещества,				Витамины, мг			
				мг							
белки, г	жиры, г	углеводы,	энерг.ценность,	Ca	Fe	B1	B2	C			
		г	ккал								
4,3	6,05	42,3	164,2	41,22	1,17	0,157	0,13	25,49			

Рис отварной

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Рис отварной

РЕЦЕПТУРА

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 11 лет	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа рисовая	35,71	35
Вода	210	210
Масло сливочное	3	3
Соль	0,25	0,25
Выход готового блюда		100

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду 90-110°C (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипеченным маслом сливочным, перемешивают и прогревают.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккл.
2,87	0,73	28,22	125,57