

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 117

ЧАЙ С ЛИМОНОМ И МЯТОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Чай с лимоном и мятой", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай черный заварной	1	1
Мята сушеная	1	1
Сахар - песок	12	12
Лимоны	5,68	5
Вода питьевая	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Лимоны промывают в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, нарезают тонкими ломтиками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Воду доводят до кипения, добавляют чай, мяту, подготовленные лимоны и сахар, доводят до кипения, варят 3-5 минут. Процеживают и разливают в кружки или стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в кружках или стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свежеприготовленный золотисто - красный прозрачный напиток с интенсивным вкусом и ароматом, свойственными чаю. Разлит в стаканы или кружки. Консистенция жидкая, однородная, без взвешенных чаинок.

Цвет - яркий золотисто - красный или темно - коричневый прозрачный настой, в зависимости от вида и сорта чая.

Вкус и запах - вкус сладкий, тонкий, нежный, с ароматом трав и лимона.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,2		0,1		9,9		23,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	1,3	0	0	7,82	4,4	2,36	0,4

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.