

Технико-технологическая карта №



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.

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	Норма закладки на 1 порцию, г, мл	
	брутто	нетто
Чай-заварка	50,00	50,00
Сахар-песок	10,00	10,00
Итого:		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Разливают в стаканы по 50 г процеженной заварки и доливают кипятком.

При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

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.

6. 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 °С.

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

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
0,00	0,00	13,45	42,60	10,8	0,72	0	0	0