Технологическая карта № 215

Наименование кулинарного изделия (блюда):     **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |
| Сахар | 11,3 | 11,3 | 13,5 | 13,5 | 15 | 15 |
| 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 |
| 150 | 1,05 | 1,20 | 12,30 | 64,50 | 24,75 | 0,30 | 0,02 | 0,06 | 0,00 |
| 180 | 1,26 | 1,44 | 14,76 | 77,40 | 29,70 | 0,36 | 0,02 | 0,07 | 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.

Можно приготавливать чай  на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1:0,38, а  закладку сахара уменьшают на 15%  (12,8 г).

Температура подачи 65С.

*Требования к качеству:*

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Мутный. Цвет светло-кофейный.