**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком или сливками

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. Перевалов А.Я. , и Перевалова Е.В.. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай -заварка | 50 | 50 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Молоко или сливки | 51 | 50 |
| Вода | 100 | 100 |
| ВЫХОД: | - | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  |  |  |  |  |

***Технология приготовления:***

*К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита стакан.*

*Консистенция: жидкая*

*Цвет: серовато-белый*

*Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.*

*Запах: свой-ый молоку и чаю или сливкам и чаю.*