

Технологическая карта

Технологическая карта №: 488

Наименование изделия: Суп молочный с крупой

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Пшено	16 (г)	16
X Молоко 3,2%	160 (г)	160
Молоко сухое 25%	19,2 (г)	19,2
Выход готового полуфабриката	-	160
* "Вода"	50 (г)	50
Масло сливочное	4 (г)	4
Сахар-песок	2,4 (г)	2,4
Соль йодированная	0,5 (г)	0,5
Выход готового блюда	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
6,7	8,06	20,18	179,8	0,38

Технология приготовления:

Крупы подготовленную варят в воде 5-10 мин. после чего добавляют молоко горячее, сахар, соль, масло сливочное и варят до готовности.

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид готового блюда должен соответствовать требованиям технологической карты. Цвет белый - кремовый свойственный входящему продукту. Консистенция свойственна молочному супу. Крупа мягкая, хорошо разваренная. Вкус молочный сладковатый, слабо солённый и запах свойственный составу продуктов, не допускается запах пригорелого молока. Т подачи первых блюд 60-65 С

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	крупа
основной продукт	молоко
основной продукт	масло сливочное
основной продукт	сахар
основной продукт	соль

Утверждаю:

Технологическая карта

Технологическая карта №: 565,01

Наименование изделия: Чай русский

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,3 (г)	0,3
* "Вода"	194 (г)	194
Сахар-песок	10 (г)	10
Выход готового блюда	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
0,06		10	40,23	0,03

Технология приготовления:

Для заваривания чая необходимо использовать специально выделенную ёмкость. Ополаскивают ёмкость крутым кипятком. Насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают крутым кипятком (необходимо использовать кипяток, который только закипел, так называемый "первый ключ", т.е. первые пузырьки. Такой кипяток насыщен кислородом. Заливают примерно на 1/3 объёма ёмкости. После чего накрывают плотно крышкой и дают 5-10 мин. настояться. После чего процеживают и доливают необходимое количество кипятка, сахар (предварительно распустили на плите до слабого кричневого цвета, растворить в небольшом количестве воды) и др. ингредиенты согласно рецептуры.

Качество сырья, его хранение, обработка и реализация должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид готового напитка должны соответствовать требованиям технологической карты. Цвет свойственный входящему продукту. Консистенция свойственна заданному требованию. Вкус и запах свойственный составу продуктов, Напитки из чая обладают тонким приятным ароматом, тонизирующими свойствами. Ароматические и вкусовые вещества очень летучи и при длительном кипении и хранении разрушаются. Поэтому не допускается длительного кипения и нагрева, а так же нельзя допускать повторного разогревания. Т подачи напитка не ниже 60+65 С

Физико- химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению"

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	чай
основной продукт	сахар

 Утверждаю: _____

Технологическая карта

Технологическая карта №: 370

Наименование изделия: Напиток Росинка чайный

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,2 (г)	0,2
* "Вода"	138 (г)	138
Сок фруктовый	60 (г)	60
Сахар-песок	8 (г)	8
Выход готового блюда	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
0,34		15,02	65,14	0,51

Технология приготовления:

В заварнике заваривают чай, настаивают 6-10 минут и процеживают через сито. После процеживания отвар выливают в кипяток, добавляют сахар, доводят до кипения, вливают сок и охлаждают. Подают охлажденными до Т 15 С. Качество сырья, его хранение, обработка и реализация должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН).

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	фрукты

Утверждаю: _____

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН)
 Внешний вид готового блюда должен соответствовать требованиям технологической карты. Цвет свойственный входящему продукту. Консистенция свойственна супу. картофель и овощи мягкие, хорошо сохранили свою форму. Вкус и запах свойственный составу продуктов. Т подачи первый блюзд 60-65 С

Указаны в СанПиН ГОСТ Р 51753-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

Свойства блюда:

<i>Свойство</i>	<i>Значение</i>
основной продукт	овощи
основной продукт	картофель
основной продукт	сметана
основной продукт	масло растительное
основной продукт	соль

Утверждаю:

Технологическая карта

Технологическая карта №: 518

Наименование изделия: Свекольник

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель св	- (г)	33
- с 01.01 (40%)	55	-
- с 01.03 (40%)	55	-
- с 01.09 (25%)	44	-
Свекла св	- (г)	40
- с 01.01 (25%)	53	-
- с 01.09 (20%)	50	-
Морковь св	- (г)	8
- с 01.01 (25%)	10,7	-
- с 01.09 (20%)	10	-
Лук репка	10 (г)	8
Томат-паста	2 (г)	2
Масло растительное	4 (г)	4
Сметана 15%	8 (г)	8
Чеснок св	0,2 (г)	0,1
Зелень сухая (укроп, петрушка)	0,02 (г)	0,02
* "Вода"	143 (г)	143
Соль йодированная	1 (г)	1
Лавровый лист	0,01 (г)	0,01
Выход готового блюда	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
1,69	5,13	10,6	95,4	7,04

Технология приготовления:

Свеклу отварить в кожуре или запечь в духовке, очистить натереть на терке. Лук репку мелко шинкуем и пассеруем на масле, добавить тамат пасту и в конце натертую свёклу и всё вместе прогреть. В кипящую воду закладываем картофель нарезанный кубиком или брусочками, и через 10 мин. вводим пассерованные овощи. В конце варки вводим прокипяченную сметану. Можно добавить зелень сухую, а в конце варки растертый чеснок

В первые блюда в рецептурах которых не указаны дополнительно мясные, рыбные ингредиенты можно добавлять мясные, рыбные, печени, куринные продукты, колбасные изделия в отварном виде по остатку на складе, но не больше 5-10 гр. в готовом виде.

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН)

Внешний вид готового блюда должен соответствовать требованиям технологической карты. Цвет свойственный входящему продукту. Консистенция свойственна супу. картофель и овощи мягкие, хорошо сохранили свою форму. Вкус и запах свойственный составу продуктов. Т подачи первых блюд 60-65 С

Физико- химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	овощи
основной продукт	картофель
основной продукт	сметана
основной продукт	масло растительное
основной продукт	соль

Утверждаю: _____

Технологическая карта

Технологическая карта №: 30

Наименование изделия: Биточки детские из мяса

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина п/ф	30 (г)	30
X Фарш мясной	56	56
Говядина односортовая для руб. изделий	27,8	26
X Говядина св/м лопатка п/ч	28,9	26
Хлеб белый	10 (г)	10
X Молоко 3,2%	15 (г)	15
Молоко сухое 25%	1,8 (г)	1,8
Выход готового полуфабриката	-	15
Масло сливочное	3 (г)	3
Яйцо столовое	0,063 (шт57)	3,135
Соль йодированная	1 (г)	1
* "масса п/ф"	86	86
Выход готового блюда	-	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
10,23	15,84	5,51	205,28	0,05

Технология приготовления:

Мясо мякоть пропустить через мясорубку два раза, второй раз вместе с замоченным в молоке хлебом, добавить размягченное масло сливочное, массу хорошо вымешать, выбить и сформовать изделия круглой формы, уложить на противень плотно друг к другу, подлить воды в противень (для парового эффекта) и запечь в духовке до готовности при Т 250- 270 С 15-25 мин. Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид и форма готового блюда должны соответствовать требованиям технологической карты, поверхность гладкая, без трещин и заломов. Цвет свойственный входящему продукту. Консистенция однородная, в месте прокола прозрачный сочѐк, сочная, свойственна заданному изделию. Вкус приятный умеренно солѐный, запах свойственный составу продуктов. Т подачи блюда 60-65 С Физико- химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	мясо
основной продукт	хлеб
основной продукт	яйцо
основной продукт	масло сливочное
основной продукт	молоко
основной продукт	соль

Утверждаю:

Технологическая карта

Технологическая карта №: 277

Наименование изделия: Гарнир каша гречка вязкая

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
* "Вода"	80 (г)	80
Гречка	25 (г)	25
Выход готового полуфабриката	-	100
Соль йодированная	1 (г)	1
Выход готового блюда	-	100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
3,12	0,83	14,13	77	

Технология приготовления:

Перед варкой крупу перебирают, удаляя посторонние примеси и тщательно промывают. Отходы при переборке, промывании и порционировании готовой каши в технологических картах учтены. При наличии в рецептуре масла сливочного, закладку его необходимо производить в котёл вместе с крупой или в середине процесса приготовления. Следует учесть, что при промывании остаётся всегда значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это надо учитывать при дозировке жидкости. Крупу закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, после чего уменьшают нагрев и под закрытой крышкой, доводят до готовности. В готовой РАССЫПЧАТОЙ каше, зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, сохранившими форму и легко отделяющиеся друг от друга. В каше ВЯЗКОЙ и ЖИДКОЙ зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными.

Качество сырья, его хранение, обработка и реализация должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид и форма готового блюда должны соответствовать требованиям технологической карты. Цвет свойственный входящему продукту. Консистенция свойственна заданному блюду. Вкус и запах свойственный составу продуктов. Т подачи гарниров 60-65 С Физико- химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	крупа
основной продукт	соль

 Утверждаю:

Технологическая карта

Технологическая карта №: 363,01

Наименование изделия: Напиток из кураги, мёда

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Курага без косточки	14,3 (г)	14
Мед пчелиный	15 (г)	15
* "Вода"	174 (г)	174
Выход готового блюда	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
0,85	0,04	19,19	81,68	0,28

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят плоды протирают, соединяют с отваром, закрывают крышкой и настаивают 25-30 мин. Затем добавляют мёд и размешивают до полного его растворения, доводят до кипения и охлаждают. Подают охлажденными до Т 15 С.

Качество сырья, его хранение, обработка и реализация должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН).

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	сухофрукты
основной продукт	мёд
основной продукт	сахар

Утверждаю:

Технологическая карта

Технологическая карта №: 328

Наименование изделия: Оладьи с яблоками

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука в/с	38 (г)	38
X Молоко 3,2%	38 (г)	38
Молоко сухое 25%	4,5 (г)	4,5
Выход готового полуфабриката	-	38
Яйцо столовое	0,064 (шт57)	3,135
Дрожжи сух	0,4 (г)	0,4
Сахар-песок	3 (г)	3
Яблоки	15 (г)	10
Масло растительное	7,5 (г)	7,5
Соль йодированная	0,5 (г)	0,5
Выход готового блюда	-	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
5,36	8,42	32,18	204,54	1,41

Технология приготовления:

В небольшом количестве молока растворяют соль: сахар, добавляют предварительно разведённые дрожжи смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до 35-40 град.С, добавляют муку, яйца, и перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в тёплом месте (25-35 град.С) на 3-4 часа. перед выпеканием нарезают мелко яблоки (без семенных гнёзд и кожицы) и добавляют в готовое тесто. Оладьи выпекают на раскалённых поверхностях, эл.сковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Отпускать можно с джемом, повидлом, мёдом, сгущенным молоком. Если яблоки жесткие рекомендовано яблоки натереть на крупной терке..

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид готового блюда должен соответствовать требованиям технологической карты, состав однородный с вкраплением яблочных кусочков. Цвет золотистый свойственный входящему продукту, Консистенция мягкая, пышная, пористая, свойственна требованиям данного блюда, Форма круглая, должна соответствовать заданной. Вкус выражен за счет основного продукта и запах свойственный составу продуктов.Т подачи блюдо 60-65 С

Физико- химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	молоко
основной продукт	фрукты
основной продукт	мука
основной продукт	масло растительное
основной продукт	яйцо
основной продукт	сахар
основной продукт	соль
основной продукт	дрожжи

Утверждаю:

Технологическая карта

Технологическая карта №: 433

Наименование изделия: Подливка из повидла

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
* "Вода"	10 (г)	10
Повидло фруктовое	40 (г)	40
Выход готового блюда	-	50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
0,14		26,12	96,82	

Технология приготовления:

Варенье, повидло или джем разводим крутым кипятком и помешивая доводим до кипения, до однородного состояния. Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид готового соуса должен соответствовать требованиям технологической карты. Цвет свойственный входящему продукту. Консистенция соуса однородная. Вкус сладкий фруктовый, запах нежный ароматный свойственный фруктовому продукту. Т подачи блюда не ниже T+15 С.

Физико- химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	фрукты
основной продукт	сахар

 Утверждаю: _____

Технологическая карта

Технологическая карта №: 526

Наименование изделия: Бананы запеченные

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Бананы	250 (г)	150
Масло сливочное	2 (г)	2
Сахар-песок	5 (г)	5
Выход готового блюда	-	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
2,32	3,63	38,24	186,37	7,5

Технология приготовления:

Бананы очищают от кожицы, нарезают по вдоль на полам, выкладывают на противень смазанный маслом, сверху бананы смазывают растопленным маслом сливочным и обильно посыпают сахаром. Запекают в духовке при Т 220-250 С 10 -15 минут. Подают бананы охлажденными. Предупреждение: бананы мелко не резать, Если вы рассчитали на одного ребенка половина банана, значить у вас должно быть половина банана, разрезанного по вдоль (т.е два кусочка). Внешний вид изделия: бананы сохранили свою форму, сахар на поверхности полностью рассыпал. Консистенция: умерено мягкая. Цвет: запеченого банана сероватый, на поверхности корочка сахара. Вкус: ароматный, умерено сладкий, приятный фруктовый. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах (СанПиН) Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН).

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	фрукты
основной продукт	сахар
основной продукт	масло сливочное

Утверждаю:

Технологическая карта

Технологическая карта №: 140

Наименование изделия: Курица по - Русски

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Х Куры-бройлеры	84,3	60
Выход готового полуфабриката	-	50
Х Куры-филе охлажденое	60	60
Выход готового полуфабриката	-	50
Куриная грудка	72	60
Выход готового полуфабриката	-	50
Лук репка	12 (г)	10
Морковь св	- (г)	10
- с 01.01 (25%)	13,3	-
- с 01.09 (20%)	12,5	-
Масло растительное	3 (г)	3
Томат-паста	2 (г)	2
Сметана 15%	6 (г)	6
Мука в/с	3 (г)	3
Х Молоко 3,2%	31 (г)	31
Молоко сухое 25%	3,7 (г)	3,7
Выход готового полуфабриката	-	31
Масло сливочное	3 (г)	3
Соль йодированная	1 (г)	1
Выход готового блюда	-	90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
11,77	16,05	5,89	210,71	2,17

Технология приготовления:

Птицу предварительно обработать. Мякоть кур с кожей нарезаем на кусочки 15-20 гр. слегка обжариваем, добавляем лук и морковь пассерованные, заливаем соусом сметанно - молочным с томатом (предварительно спассерованным) и тушим до готовности. Масса готовой тушенной птицы 50 гр. Для соуса - на масле сливочном пассеруем муку до кремового цвета добавляем тамат - пасту всё обжариваем и вводим горячее молоко со сметаной, соль. Падаем с гарниром. Томат пасту можно не использовать.

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид готового блюда должен соответствовать требованиям технологической карты. Цвет серовато-бежевый- молочно, свойственный входящему продукту. Консистенция птицы мягкая, сочная, свойственна требованиям данного блюда. Форма нарезки кусочков птицы должна соответствовать заданной. Вкус выражен за счет основного продукта - куринный и запах приятный молочный, свойственный составу продуктов, овощи мягкие. Т подачи блюдо 60-65 С

Физико- химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	куры
основной продукт	овощи
основной продукт	сметана
основной продукт	молоко
основной продукт	масло сливочное
основной продукт	масло растительное
основной продукт	мука
основной продукт	соль

Утверждаю:

Технологическая карта

Технологическая карта №: 560

Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,3 (г)	0,3
* "Вода"	190 (г)	190
Сахар-песок	7 (г)	7
Лимон	5 (г)	5
Выход готового блюда	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
0,11	0,01	7,19	29,96	2,03

Технология приготовления:

Для заваривания чая необходимо использовать специально выделенную ёмкость. Ополаскивают ёмкость крутым кипятком. Насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают крутым кипятком (необходимо использовать кипяток, который только закипел, так называемый "первый ключ", т.е. первые пузырьки. Такой кипяток насыщен кислородом. Заливают примерно на 1/3 объёма ёмкости. После чего накрывают плотно крышкой и дают 5-10 мин. настояться. После чего процеживают и доливают необходимое количество кипятка, сахар и др. ингредиенты согласно рецептуры.

Качество сырья, его хранение, обработка и реализация должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид готового напитка должны соответствовать требованиям технологической карты. Цвет свойственный входящему продукту. Консистенция свойственна заданному требованию. Вкус и запах свойственный составу продуктов, Напитки из чая обладают тонким приятным ароматом, тонизирующими свойствами. Ароматические и вкусовые вещества очень летучи и при длительном кипении и хранении разрушаются. Поэтому не допускается длительного кипения и нагрева, а так же нельзя допускать повторного разогревания. Т подачи напитка не ниже 60+65 С

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению"

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	чай
основной продукт	фрукты
основной продукт	сахар

Утверждаю: _____