

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 493

| № п/п | Наименование продуктов | 5-11 класс | |
|----------|------------------------|------------|----------|
| | | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Чай - заварка | 1 | 1 |
| 2 | Вода | 150 | 150 |
| 3 | Сахар | 5 | 5 |
| Выход | | 200 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-------------|-------|
| Белки(г) | 0,10 |
| Жиры(г) | 0,00 |
| Углеводы(г) | 15,00 |
| Ккал | 60,00 |

Технология приготовления: Разливают в стаканы по 50 г. процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи: 65 °С.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. **Температура подачи:** в этом случае 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит он неправильно заварен.