

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №29  
имени К.Ф.Зайцева  
\_\_\_\_\_ Е.А. Бринцева  
« 1 » октября 2022 г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С лимоном

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 505

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	1	1	0,1	0,1
Вода	150	150	15,0	15,0
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Лимон	8	7	0,8	0,7
<b>ВЫХОД</b>	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,1	0,00	15,2	61,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
16	6	0,8	2,2

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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