|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ С ЛИМОНОМ И ЯБЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **377** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ЧАЙ-ЗАВАРКА** | | | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | **5** | | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | | | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 54 | | | 54 | | 5,4 | 5,4 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | | | 7,95 | | | 7 | | 0,8 | 0,7 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 150 | | | 150 | | 15 | 15 | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | | | | | | 5 | | | 4 | | 0,5 | 0,4 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,26 | |  | В1, мг | | 0,00 | |  | Са, мг | | | 15,36 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,03 | |  | С, мг | | 0,96 | |  | Mg, мг | | | 6,73 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 10,88 | |  | А, мг | | 0,00 | |  | Р, мг | | | 8,90 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 45,62 | |  | E, мг | | 0,04 | |  | Fе, мг | | | 0,92 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,00 | |  | К, мг | | | 51,69 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,01 | |  | I, мкг | | | 0,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Предварительно промытый теплой водой лимон и яблоки ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.  Лимон и яблоки нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.  Чай-заварка  Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.  На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 0С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона и дольки яблока  Консистенция: жидкая  Цвет: золотисто-коричневый  Вкус: сладкий, с привкусом лимона и яблок  Запах: свойственный чаю и лимону и яблок  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |