

Технологическая карта № п.260

Номер рецептуры: 260

Наименование блюда : **Чай с лимоном**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	0.5	0.5	0.6	0.6	0.8	0.8		
Сахар-песок	6	6	7	7	6	6		
Лимоны	6	5	7	6	6	5		
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.
Температура подачи — 65 °С.

Требования к качеству. Аромат и вкус напитка, характерные для сорта чая. Привкус лимона. Напиток прозрачный, цвет коричневый. Если чай непрозрачный и тускло- коричневого цвета, значит, он неправильно заварен.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	0.05	0.01	6.15	24.84	0	0	0	0	0
Детсад	180	0.05	0.01	7.18	29.01	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Министерство образования и науки Челябинской области "Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении" 2005г. под редакцией В.В. Садырина, составитель Г.Н. Панкратова;

Диетолог _____ М.А. Смолина