

Технологическая карта № **РТ263**

Номер рецептуры: РТ263

Наименование блюда : **Чай ПРИНЦЕССА**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	0.8	0.8	0.9	0.9	0.8	0.8		
Сахар-песок	5	5	7	7	5	5		
В Ы Х О Д	150		180					

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 38 г процеженной заварки и доливают кипятком.

При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи — 65 °С.

В летний период можно отпускать чай, как прохладительный напиток.

Температура подачи в этом случае - 14°С.

Если чай непрозрачный или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: напиток без осадка, прозрачный.

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: характерен для сорта чая.

Запах: характерен для сорта чая.

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	0	5.01	20.06	0.2	0.02	0	0	0
Детсад	180	0	0	7.01	28.06	0.26	0.02	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян
составитель Федоренко О.В