

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		
<b>В Ы Х О Д</b>	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