

Технологическая карта № **РТ374**

Номер рецептуры: РТ374

Наименование блюда : **\*\*Чай с лимоном**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	0.8	0.8						
Сахар-песок	6	6						
Лимоны	6	5						
<b>В ы х о д</b>	150							

**Технология приготовления:**

Чай заваривают обычным способом. Затем добавляют сахар, лимон, дают настояться несколько минут. После этого чай процеживают, доводят до кипения, остужают до 65°C и разливают по стаканам. Температура подачи - 65°C.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** напиток без осадка, полупрозрачный.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** светло-коричневый.

**Вкус:** чая с лимоном, без посторонних привкусов.

**Запах:** характерен для сорта чая, с запахом лимона

**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	6.16	24.88	0.23	0.02	0	0	0

Источники, используемые при составлении: