

Технологическая карта № **РТ374С**

Номер рецептуры: РТ374С

Наименование блюда : **25-Чай с лимоном**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	1.2	1.2	1.3	1.3				
Сахар-песок	8	8	10	10				
Лимоны	11	6.7	12	7.32				
Вода	140	140	160	160				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Чай заваривают обычным способом. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и добавляют в чай непосредственно перед отпуском. Затем добавляют сахар, дают настояться несколько минут. Остужают до 65°C и разливают по стаканам.

Расчет воды на одну порцию ясли 130 мл., сад 150 мл. Температура подачи - 65°C.

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричнево го цвета.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

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.цен-ность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	0.06	0.01	8.22	33.19	0.31	0.03	0	0	0
Детсад	180	0.07	0.01	10.24	41.29	0.38	0.04	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____. О. А. Бура