

Технологическая карта № **РТ263**

Номер рецептуры: РТ2630

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	0.5	0.5	0.6	0.6				
Сахар-песок	7	7	9	9				
Вода	140	140	170	170				
В ы х о д	150		180					

Технология приготовления:

Емкость опаласкивают кипятком, кладут в нее чай по норме и заливают свежеприготовленным кипятком. Настаивают 5-10 минут. Процеживают. В подготовленный чай добавляют кипяток и сахар, размешивают. Расчет воды на порцию ясли 140мл., сад 170мл.

Разливают в стаканы. Температура подачи - 65°C.

В летний период можно отпускать чай, как прохладительный напиток.

Температура подачи в этом случае - 14°C.

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

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток без осадка, прозрачный.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий чуть терпкий.

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	7	28.01	0.24	0.02	0	0	0
Детсад	180	0	0	9	36	0.31	0.03	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