

Технологическая карта

На: **чай с сахаром**

№ рецептуры 943

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	от 7 лет и старше	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	1,0	1,0
Вода	190,0	190,0
Сахар-песок	10,0	10,0
Выход	200	

Технология приготовления

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем.

Отпускают горячим 60-70°C.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус и запах: чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

Пищевая ценность изделия(блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
От 7 до 18 лет	0,0	0,0	15	57	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
От 7 до 18 лет	0,26	0,00	0,03	0,00	0,00	0,00