



Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во
всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна
Дели плюс 2017

Наименование блюда: ЧАЙ С САХАРОМ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор		Норма закладки на 100 пор	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	ЧАЙ ЗАВАРКА	1	1	100	100
2	САХАРНЫЙ ПЕСОК	15	15	1500	1500
3	ВОДА	200	200	2000	2000
Масса п/ф (сырьевого набора):					
Выход блюда (в граммах):		200/15 г		20000/1500	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Емкость (чайник или кастрюлю) для заваривания чая ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5 - 10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Кроме того, для приготовления чай можно использовать чай, выпускаемый в пакетиках для разовой заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чай ухудшается. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. На порцию чай (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1 г сухого чая. В стакан или чашку наливают заварку чай и доливают кипятком. Сахар допускается класть в стакан с заваркой. При раздаче должны иметь температуру не ниже 75С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: жидкость золотисто - коричневого цвета, налита в стакан

Цвет: золотисто - коричневый

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий, чуть терпкий, свойственный чаю

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В, мг	Витамин С, мг
0,070	0,020	15,000	60,000	0,000	0,030

Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Мг, мг
0,000	0,000	11,100	2,800	1,400

Fe, мг
0,280

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.