



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 И ЛИМОНОМ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор, г		Норма закладки на 100 пор г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	ЧАЙ	1,0	1,0	100	100
2	САХАРНЫЙ ПЕСОК	15	15	1500	1500
3	ЛИМОНЫ	7,77	7	777	700
4	ВОДА	150	150	15000	15000
Масса п/ф (сырьевого набора):					
Выход блюда (в граммах):		200/15/7		20000/1500/700	

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). Лимон - непосредственно перед отпуском. При раздаче должны иметь температуру не ниже 75С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: жидкость золотисто - коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кусочек лимона

Цвет: золотисто - коричневый

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий, с привкусом лимона, свойственный чаю и лимону

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
0,130	0,020	15,200	62,000	0,003

Витамин С, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг
2,830	0,010	14,200	4,400	2,400

Fe, мг
0,360

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.