



Рецептура блюд согласно Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна Дели плюс 2015

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				
2	САХАРНЫЙ ПЕСОК	1,0	1,0	100	100
3	ЛИМОНЫ	15	15	1500	1500
4	ВОДА	7,77	7	777	700
Масса п/ф (сырьевого набора):		150	150	15000	15000
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
0,084	0,012	15,185	62,000	0,003

Витамин С, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг
2,800	0,014	3,250	1,540	0,840

Fe, мг
0,087

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.