



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЛИМОН	11,67	7	1,17	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,61	В1, мг	0,00	Са, мг	21,17
Жиры, г	0,01	С, мг	1,21	Mg, мг	11,71
Углеводы, г	7,92	А, мг	0,00	Р, мг	18,45
Энергетическая ценность, ккал	34,93	Е, мг	0,00	Fe, мг	1,76
		Д, мкг	0,00	К, мг	69,27
		В2, мг	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону