

Технологическая карта № 283

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром шк

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или порционного
Чай	0.4 (г)	0,4
Сахар -песок	10 (г)	10
Выход готового блюда	-	200

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Емкость для заварки ополаскивают горячей водой, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема ем*ости, настаивают 5-10 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, доливают кипятком до требуемого объема. Температура при подаче дол на быть не ниже 75 °C.

Требования к оформлению и подаче блюд:

внешний вид — жидкость золотисто-коричневого цвета. Цвет - золотисто-коричневый.

Консистенция - жидкая.

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

Белки (г)		Витамин Е (мг)		Хлориды (мг)	
Жиры (г)		Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0.03
Калорийность(Ккал)	39.9	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9.98	Кальций (мг)	0.3	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)		Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		ФТОр (мкг)	

Техно
лог



Асманова
Л.Ф.