

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Технологическая карта № 283

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром шк

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или посуды для блюда
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 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:
внешний вид — жидкость золотисто-коричневого цвета. Цвет - золотисто-коричневый.
Консистенция - жидккая.

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)	Витамин К (мкг)	Цинк (мг)	
Углеводы (г)	Кальций (мг)	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)	

ТЕХНОЛОГ

Асманова
Л.Ф.

