**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. Перевалов А.Я. , и Перевалова Е.В.. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай -заварка | 50 | 50 |
| Вода | 150 | 150 |
| Сахар. Сахар-песок | 10 | 10 |
| Лимон | 8 | 7,2 |
| ВЫХОД: | - | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 200 | 0,03 | 0,1 | 9,5 | 39,02 |

***Технология приготовления:***

*Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар и лимон кладут в каждую порцию.*

*Температура подачи 65 С*

*В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток.*

*Температура подачи в этом случае не ниже+ 15 С.*

*Срок реалицазии: не более одного часа с момента приготовления.*

***Требования к качеству:***

*Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачный. Если чай не прозрачен или имеет тускло- коричневый цвет. Значит он не правильно заварен.*