

Наименование блюда Чай с лимоном

Рецептура № 686 колонка _____

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Чай в/с	0,4	0,4		
Вода питьевая	54	54		
Чай-заварка		50		
Сахар	20	20		
Лимон	6	5		
Вода питьевая	145	145		
Выход готового блюда		200/5		

Технология приготовления

Чай заваривают в фарфоровом чайнике (индивидуальная подача) или заваривают в отдельной посуде (массовая подача). **При индивидуальной подаче:** готовят чай - заварку - чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай - заварку на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5 - 10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипяток. Непосредственно перед отпуском кладут дольку лимона. **При массовой подаче:** В отдельной посуде определенное количество порций чая - заварки заливают кипятком, настаивают. В кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения и соединяют с настоянной заваркой чая. Чай разливают в стаканы, кладут лимон. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Налит в чашку или стакан, на поверхности лимон. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

Цвет: Светло - коричневый, прозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

Вкус: Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом лимона

Запах: Запах соответствующий виду чая, с лимоном

Консистенция: Жидкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,1	0,0	20,1	81	2,00