

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** 143

Наименование блюда

**Чай с сахаром**

Рецептура № 685

колонка

По сборнику рецептур

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		
<b>Чай-заварка</b>	<b>50</b>			
Сахар	12	12		
Вода питьевая	110	110		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>150</b>			

**Технология приготовления**

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде ( при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 65°С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Прозрачный, без чаинок

**Цвет:** В зависимости от сорта чая от светло - коричневого до коричневого

**Вкус:** С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром

**Аромат:** Свежезаваренного чая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,1	0,0	12,1	49	0,00