



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 137

Наименование блюда Чай зеленый с сахаром

Рецептура № 685 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 зеленый	0,4	0,4		
Вода питьевая	54	54		
Чай-заварка	50			
Сахар	15	15		
Вода питьевая	133	133		
Выход готового блюда	180			

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°C.

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	
0,0	0,0	15,1	60	0,00