

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 139

Наименование блюда **Фито-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		
Фито-чай для детей (с мятой или душицей или ромашкой или липой)	0,5	0,5		
Вода питьевая	54	54		
Чай-заварка	50			
Сахар	18	18		
Вода питьевая	150	150		
Выход готового блюда	200			

Технология приготовления

Фито-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 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипятком. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды и добавляют сахар. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Так же допускается применение пакетированного фито чая. Для его приготовления, достаточно залить одноразовый пакетик, стаканом кипяченой воды (200мл) и добавить сахар, затем дать настояться. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Прозрачный, без чаинок.

Цвет: В зависимости от сорта чая от светло - коричневого, зеленого, желтого.

Вкус: Сладкий с привкусом травяного сбора входящего в состав чая.

Аромат: Травяного сбора

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,0	0,0	17,9	72	0,00