

Утверждаю
 Директор МОУ «Вышнепенская основная
 общеобразовательная школа»
 А. П. Красникова
 Приказ №167 от 31 августа 2022 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном
 Номер рецептуры: 377

Разработано ФГБОУ ВО "Московским государственным университетом пищевых производств" с учетом индивидуальных особенностей Белгородской области и с применением сборников:
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.: ДеЛи принт, 2015
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; ДеЛи принт 2002

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай	0,6	0,6	0,1	0,1
Сахар	15,0	15,0	1,5	1,5
Лимон	5,0	4,0	0,5	0,4
Выход готового блюда	-	200/4	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Перед заваркой чайник ополаскивают кипятком, после чего в него кладут чай-заварку по норме на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, оставляют на 5-10 мин. для настаивания. после этого чайник заливают кипятком.
 Общее количество кипятка для заварки чая определяется из расчета 50 мл на 200 мл выхода.
 Запрещается кипячение заваренного чая или длительное его хранение на плите.
 При отпуске в стакан кладут сахар по норме, наливают заварку и доливают кипятком. В случае необходимости сахар подают отдельно.
 Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин.
 Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
ВНЕШНИЙ ВИД: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан где плавают кружочек лимона.
КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая.
ВКУС: сладкий, с привкусом лимона.
ЗАПАХ: свойственный чаю с лимоном

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	62,460	Витамин В1	0,000	Фосфор	9,780
Белки	0,260	Витамин В2	0,010	Магний	5,240
Жиры	0,060	Витамин С	2,900	Железо	0,870
Углеводы	15,220	Витамин Е	0,060	Цинк	0,017
Витамин А	0,000	Кальций	8,050	Иод	0,000

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------