

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 492

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализир.учреждений д/несовершеннолетних, нуждающихся в соц.реабилитации

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай высшего сорта	4	4	400	400
Вода	216	216	21600	21600
<b>Выход: 200</b>	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0.8	Са (мг)	39.2
Жиры (г):	0.2	Mg (мг)	17.6
Углеводы (г):	0.16	Fe (мг)	3.28
Эн. ценность (ккал):	5.6	C (мг)	0.4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Чай заваривают в большой кастрюле, ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема кастрюли. Чай настаивают в кастрюле, накрыв крышкой, 5-10 мин, после чего доливают кипятком, настаивают еще 5 мин. Заваренный чай кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1,0 г сухого чая на порцию.