



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Чай с лимоном»

Номер рецептуры: 412

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тютельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	150	150	180	180
Сахар	8	8	8	8
Лимон	7	6	7	6
ВЫХОД:		150/6		180/6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
0,12	0,02	10,2	40,1	-	2,83	-	12,8	4,0	2,2	0,32

Технология приготовления: Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду, доводят до кипения. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: +60.....+65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – золотисто-коричневого цвета, налита в стакан где плавают кружочки лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.