



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г.Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 29

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

Номер рецептуры: 411

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	150	150	180	180
Сахар	8	8	8	8
ВЫХОД:		150		180

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
0,06	0,02	9,99	40	-	0,03	-	10	2,5	1,3	0,28

Технология приготовления: Заварку заливают кипящей водой и доводят до кипения. После отставания (3-5 мин) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду, доводят до кипения.

Температура подачи: +60.....+65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – золотисто-коричневого цвета.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.