

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-2гн**Наименование изделия:**Чай с сахаром**Номер рецептуры:**54-2гн**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	200.0	200.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Чай черный байховый	1.0	1.0	0.19	0.04	0.06	1.4
Выход:			200	0.19	0.04	6.42	26.8

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	Д, мкг.	С, мг.	Na, мг.	К, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	62	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
3	Чай черный байховый	0.00	0.01	0.30	0.00	0	1	21	4	4	7	0.7	0.00	0.0	0.00
Итого		0	0.01	0.3	0	0	1	21	66	4	7	0.7	0	0	0

Способ обработки:Варка**Технология приготовления:** Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам. Температура подачи: не менее 75 градусов С.**Характеристика блюда на выходе:**

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.