

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)1:54-10гн****Наименование изделия:**Чай с клюквой и сахаром**Номер рецептуры:**54-10гн**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	185.0	185.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Сахар-песок	7.0	7.0	0.00	0.00	6.36	25.4
3	Клюква	12.8	12.0	0.06	0.02	0.40	2.0
4	Чай черный байховый	1.0	1.0	0.19	0.04	0.06	1.4
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>0.25</b>	<b>0.06</b>	<b>6.82</b>	<b>28.8</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	64.750	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
2	Сахар-песок	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.070	0.210	0.140	0.000	0.000	0.021	0.000	0.000	0.000
3	Клюква	0.002	0.002	0.000	0.000	1.800	0.120	14.280	1.680	1.800	1.320	0.072	0.007	0.012	1.200
4	Чай черный байховый	0.001	0.010	0.500	0.000	0.100	0.820	24.800	4.950	4.400	8.250	0.820	0.000	0.000	0.000
<b>Итого</b>		<b>0.003</b>	<b>0.012</b>	<b>0.5</b>	<b>0</b>	<b>1.9</b>	<b>1.01</b>	<b>39.29</b>	<b>71.52</b>	<b>6.2</b>	<b>9.57</b>	<b>0.913</b>	<b>0.007</b>	<b>0.012</b>	<b>1.2</b>

**Способ обработки:**Варка

**Технология приготовления:** Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут. В кипящую воду (в объеме 50% от предусмотренного) добавляют ягоды и сахар, доводят до кипения, добавляют предварительно процеженный заваренный чай. Разливают по стаканам. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Вкус и запах - свойственные чаю с ягодами.