

**Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»**



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

С.Н. Василенко

« 4 » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**Технологическая карта №**

на кулинарную продукцию

**Чай с лимоном**

по СТБ 1210-2010

Дата введения 02.01.19г.

**1. Рецепттура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г. мл	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай черный байховый	0,9	0,9
Вода	49	49
Чай-заварка	-	45
Вода	143	143
Сахар	12	12
Лимон	8	7
<b>Выход готового изделия</b>	-	<b>200/7</b>

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Чайник или кастрюлю ополаскивают кипящей водой 2-3 раза, насыпают в него чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема чайника или кастрюли, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, доливают кипятком по норме. Приготовленный чай-заварку используют для приготовления напитка чая в течение 30 минут. Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром, или в стакан кладут сахар наливают заварку, доливают кипятком. Лимон хорошо промывают и ошпаривают, нарезают тонкими кружочками или ломтиками и опускают в стакан с чаем при подаче или подают отдельно.

Подают в чашках или стаканах. При отпуске в большом количестве чай-заварку соединяют с сахаром и доливают кипятком, перемешивают и порционируют.

**3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:**

внешний вид, консистенция – прозрачная жидкость с кусочком лимона, лимон может быть подан отдельно;

цвет, запах – в соответствии с используемым сортом чая-заварки, с ароматом лимона;

вкус – сладкий с привкусом лимона.

**4. Срок годности и условия хранения:**

Чай готовят по мере реализации небольшими партиями, не допуская кипения, длительного срока нагрева, повторного разогревания.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
0,1	0,03	6,4	25,6/107



Е.В.Мешкова