

Заведующий МБДОУ № 30 пос. Эльбан

И.В.Арина

« 02 » сентября 20 25 год

И.В.Арина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 383

Наименование блюда: *Чай с лимоном*

Возрастная категория: *от 3 до 7 лет*

Номер рецептуры: 383

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, и детских оздоровительных учреждений.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка	50	50
Вода	150	150
Сахар	15	15
Лимон	8	7
Выход	200	

Химический состав данного блюда.

Химический состав, г			Энергет. ценность ккал	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,07	0,01	15,31	61,61	0,00	0,00	1,16	2,92	0,90

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Температура подачи 65 °С

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерный для сорта, чая, имеет привкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневатый.

Если чай не прозрачен и тускло – коричневого цвета, значит, он неправильно заварен.

СОГЛАСОВАННО:

Медсестра Лескова В.А.

« 02 » сентября 20 25 год

* Технологические карты блюд.

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных организаций, и детских оздоровительных учреждений.

Пермь 2011

Разработан ГОУ ВПО «Пермская академия» им. Вагнера Ректор профессор И.П. Корюкина

Разработано ЗАО «Уральский региональный центр питания» генеральный директор профессор А.Я.Первалов

Под общей редакцией профессора А.Я.Первалова