**Технологическая карта №**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с сахаром**

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на чай с сахаром, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | с 7-18 лет  |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Чай | 1 | 1 |
| Сахар | 15 | 15 |
| вода | 200 | 200 |
| Выход |  |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |
| --- |
|              В  граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Витамины, мг | Минеральные вещества мг. |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Энерг. Ценность, ккал  | С,мг. | Са | Mg | P | Fe |
| 0,2 | 0 | 14,0 | 56,8 | 0 | 6,0 | 0 | 0 | 2,0 |

**5. Технологический процесс**

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.
Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.