**Технологическая карта**

Технологическая карта № 301 Наименование изделия: Чай с лимоном

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай чёрный байховый | 0,6 | 0,6 |
| Сахар-песок | 12 | 12 |
| Лимон | 6,5 | 5,7 |
| Вода | 165 | 165 |
| Выход: | 180 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,133 | 0,005 | 12,190 | 46,292 | 5,610 | 0,562 | 0,006 | 0,007 | 2,340 |

Технология приготовления: В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°С, после чего разлить по стаканам. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпарить кипятком в течение 1-2 мин. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.