

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412



Технико-технологическая карта №123/1 «Чай с лимоном»

Область применения : детский сад.

Перечень сырья : чай в/с или 1 сорта, сахар, лимон.

Требования к качеству сырья : соответствует требованиям нормативных документов и имеют сертификаты и удостоверения качества.

№	Наименование	На 1 порцию в гр	
		брутто	нетто
1	Чай	0,75	0,75
2	Сахар-песок	5	5
3	Лимон свежий	4	3,5
4	Вода	150	150
	Выход	-	150/3,5

Технология приготовления.

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком. Настаивают 5-10 мин, закладывают сахар и доводят до кипения. Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском. Температура подачи не ниже 60°C.

Требования к качеству.

Вкус : сладкий, с привкусом лимона.

Цвет : золотисто-коричневый.

Внешний вид : жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция : жидкая.

Запах : свойственный чаю и лимону.

150 гр

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 0,07	В1-0	Са-9,4
Ж-0,01	С- 1,42	Fe-0,21
У-5,1	А- 0	Р- 2,4
Э.Ц-20,8 ккал	В2-0	Mg-1,3

Руководитель производства

Сапрыкина М.А