**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 459

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай-заварка | 50 | 50 |
| Вода | 150 | 150 |
| Сахар. Сахар-песок | 10 | 10 |
| Лимон | 8 | 7,2 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  | 0,03 | 0,1 | 9,5 | 39,02 |

***Технология приготовления:***

*Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки (что в пересчете на чай высшего сорта, черный байховый составляет 1 гр) и доливают кипятком. При отпуске сахар и лимон кладут в каждую порцию.*

*Температура подачи 65 градусов.*

*В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае не ниже +15 градусов.*

***Срок реализации:*** *не более одного часа с момента приготовления.*

***Требования к качеству:*** *аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачный. Если чай не прозрачен или имеет тускло – коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.*