



**УТВЕРЖДЕНО**

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

## Технологическая карта №503

### Чай с сахаром, вареньем, медом

Наименование продукта	Расход продукта на 1 порцию					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли		сад		сад	
Чай - заварка	19	19	23	23	25	25
Сахар или варенье или мед	11	11	13,5	13,5	15	15
Вода	131	131	157	157	175	175
<b>Выход</b>		<b>150</b>		<b>180</b>		<b>200</b>

	Пищевые вещества г.			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С, мг.
	Белки	Жиры	углеводы		
150	0,07	0	11,2	45	0
180	0,09	0	13,5	54	0
200	0,1	0	15	60	0

### Технология приготовления

Разливают в стаканы по 25 г процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар, варенье, мед, кладут в каждую порцию.

Температура подачи: 65 С

#### Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. В зависимости от добавки приобретает привкус меда или варенья. Прозрачен. Цвет коричневый если чай не прозрачен или тускло-коричневый цвет, значит он неправильно заварен.

«Сборник технологических нормативов ,рецептур блюд и  
кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений»  
2013г