**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_ МКОУ «Гутатлинская СОШ»**

**Наименование кулинарного изделия (блюда)**: **Чай с сахаром**  
**Номер рецептуры:685**

**Наименование сборника рецептур**: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» Под ред.В.Т. Лапшиной Москва.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай заварка |  | 50 |
| Вода |  | 150 |
| Сахар |  | 15 |
| Выход: |  | 200/15 |

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипяток.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению.

Температура подачи чая в горячем виде +75о С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка.