

Утверждаю
 Директор МОУ «Вышнепенская основная
 общеобразовательная школа»
 А.Н. Красникова
 Приказ № 167 от 31 августа 2022 г.



Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром
 Номер рецептуры: 376

Разработано ФГБОУ ВО "Московским государственным университетом пищевых производств" с учетом индивидуальных особенностей Белгородской области и с применением сборников:
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.: Дели принт, 2015
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н. Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Чай | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| Сахар | 15,0 | 15,0 | 1,50 | 1,50 |
| Выход готового блюда | - | 200 | - | - |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Перед заваркой чайник ополаскивают кипятком, после чего в него кладут чай-заварку по норме на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника.
 Для сохранения чайник накрывают салфеткой или полотенцем и оставляют на 5-10 мин. для настаивания. после этого чайник заливают кипятком.
 Общее количество кипятка для заварки чая определяется из расчета 50 мл на 200 мл выхода.
 Запрещается кипячение заваренного чая или длительное его хранение на плите.
 При отпуске в стакан кладут сахар по норме, наливают заварку и доливают кипятком. В случае необходимости сахар подают отдельно.
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:
ВНЕШНИЙ ВИД: жидкость - золотисто- коричневого цвета, налита в стакан.
КОНСИСТЕНЦИЯ: жидкая.
ЦВЕТ: чуть терпкий.
ЗАПАХ: свойственный чаю.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | | | | | |
|--------------|--------|-----------|-------|--------|-------|
| Калорийность | 61,290 | ВитаминВ1 | 0,000 | Фосфор | 8,240 |
| Белки | 0,200 | ВитаминВ2 | 0,010 | Магний | 4,400 |
| Жиры | 0,050 | ВитаминС | 9,000 | Железо | 0,870 |
| Углеводы | 15,010 | Витамин Е | 0,045 | Цинк | 0,008 |
| ВитаминаА | 0,000 | Кальций | 5,250 | Иод | 0,000 |

Свойства блюда:

| Свойство | Значение |
|----------|----------|
| | |