**Чай-заварка**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)

Наименование блюда: **Чай-заварка**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Чай высший сорт](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/283.php) | 1 | 1 |
|   *или* [Чай](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/36.php) | 1 | 1 |
| - | - | - |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 108 | 108 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 0.2 |
| Жиры, г | 0.05 |
| Углеводы, г | 0.04 |
| Калорийность, ккал | 1.4 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0.01 |
| C, мг | 0.1 |
| Ca, мг | 9.81 |
| Fe, мг | 0.82 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150 | 200 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. Требования к качеству Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: чуть терпкий Запах: свойственный чаю |