
наименование предприятия

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах»/Под общей ред. В.Т.Лапиной.- Минэкономразвития и торговли РФ.-М:Хлебпродинформ,2004.

Технологическая карта № _____
Наименование блюда (изделия):

Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом

Наименование сырья, пищевых продуктов		Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай-заварка, мл		50	50
Вода		150	150
Сахар		15	15
или варенье, или джем, или мед		20	20
или повидло		30	30
Выход:			200/15
с сахаром			200/20
с вареньем, или джемом, или медом			200/30
с повидлом			

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (допускается класть сахар в стакан с заваркой), варенье, джем, мед, повидло подают отдельно на розетке. Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10°C. Чай можно готовить без сахара.

Зав. производством (его заместитель,
шеф-повар или старший повар): _____

Калькулятор (при наличии): _____

Технолог (при наличии): _____