

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21.

Чай с сахаром и молоком.

Выход 200 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
Чай высшего и 1-го	2	2				
Сахар	15	15				
Вода	60/90	60/90				
Молоко	90/110	90/110				
Итого			0.12	—	12.04	48.64

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, охладить до температуры 45 градусов, после чего разлить по чашкам.

Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая и молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22.

Чай с сахаром.

Выход 200 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углевод	
Чай высшего и 1-го	2	2				
Сахар	15	15				
Вода	150/200	150/200				
Итого			0.12	—	12.04	48.64

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 г процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар, варенье, мед кладут в каждую порцию. Температура подачи 65 °С. В летний период чай можно использовать как прохладительный напиток. Температура подачи 14 °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 имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.