

Чай (трав'яний)

| Алергени | Назва продуктів та сировини | Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г | | | | | | Хімічний склад продуктів, г | | | | | | | | | Енергетична цінність, ккал | | | |
|----------|-----------------------------|---|------|-----|------------|------------|------------|-----------------------------|-----|-----|------|-----|-----|-----------|-----|-----|----------------------------|-----|---------|--|
| | | Маса бруто | | | Маса нетто | | | Білки | | | Жири | | | Вуглеводи | | | | | | |
| | | Вікові групи, роки | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1—3 | 3—4 | 4—6 | 1—3 | 3—4 | 4—6 | 1—3 | 3—4 | 4—6 | 1—3 | 3—4 | 4—6 | 1—3 | 3—4 | 4—6 | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | |
| | Чай-заварка | 35 | 35 | 42 | 35 | 35 | 42 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Чай | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Вода на заварку | 38,5 | 38,5 | 46 | 38,5 | 38,5 | 46 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Вода | 100 | 100 | 120 | 100 | 100 | 120 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Вихід страви | — | — | — | 150 | 150 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

Технологія приготування

Чай-заварка: Чай заварюють в порцелянових або металевих емальованих чайниках, використовуючи для заварки свіжоприготований окріп. Перед заваркою чайник обполіскують окропом, після чого кладуть в нього чай по нормі на певну кількість порцій і заливають окропом на 1/3 об'єму чайника.

Для збереження тепла чайник накривають серветкою або рушником і залишають на 5—10 хв для настоювання. Після цього чайник доливають окропом.

Чай: У кип'ячену воду додають готову заварку.

Подають в чашці при температурі +60...+65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій налитий в чашку; без плівки на поверхні.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: приємний з терпкістю.

Консистенція: рідка.

