**Технологическая карта**

**Зеленый чай**

****

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Нетто, г** |
| Чай зеленый (кирпичный) | 14 |
| вода | 140 |
| молоко | 70 |
| **Выход** | **200** |

Технология приготовления

Измельченный зеленый чай заливают холодной водой, доводят до кипения и кипятят 10—15 мин при постоянном помешивании для удаления горького привкуса. Затем добавляют молоко, кипятят еще 5—7 мин и процеживают.

Отпускают готовый чай с топленым маслом (20 г на порцию) и бурятской шаньгой (1 шт.). Чай можно отпускать подсоленным (0,1 г соли).