



Утверждено:
Директор
МБОУ СОШ № 1
наименование предприятия
И.И. Николаев

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

Наименование блюда Шоколадный напиток "Несквик"

Рецептура № 621 колонка _____

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Быстрорастворимый шоколадный напиток "Несквик"	10	10		
Сахар	5	5		
Молоко питьевое	150	150		
Вода питьевая	60	60		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Сухой быстрорастворимый шоколадный напиток "Несквик" смешивают с сахаром, добавляют кипяченую воду и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

- Внешний вид:** Тонкая взвесь без отстоя
Цвет: Светло - шоколадный
Вкус: Приятный, шоколадный, умеренно сладкий
Запах: Шоколадный, с ароматом кипяченого молока
Консистенция: Жидкая, хорошо концентрированная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,3	3,9	15,0	112	200



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 93

Кисель из свежих ягод

Наименование блюда

Рецептура № 505

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Вишня свежемороженая	25,2	24		
или Смородина свежемороженая	25,2	24		
или Клюква свежемороженая	25,2	24		
Сахар	15	15		
Крахмал	7	7		
Вода питьевая	188	188		
Выход готового блюда			200	

Технология приготовления

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Замороженные ягоды оттаивают. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на одну часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар и сок, доводят до кипения и при активном помешивании струей вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Охлаждают. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на одну часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная (без комком заварившегося крахмала), прозрачная масса

Цвет: Ягод, из которых изготовлен кисель

Вкус: Кисло-сладкий с привкусом ягод

Запах: Ягод, из которых изготовлен кисель

Консистенция: Киселя средней густоты, слегка желированная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,2	21,5	89	200

Утверждено:
Директор
МБОУ СОШ № 1

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

94

Наименование блюда

Какао с молоком

Рецептура № 642

колонка

По сборнику рецептов блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	4	4	5	5
Молоко питьевое	130	130	130	130
Сахар	15	15	15	15
Вода питьевая	75	75	75	75
Выход готового блюда		200		200

Технология приготовления

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

Цвет: Светло - шоколадный

Вкус: Приятный, шоколадный, умеренно сладкий

Запах: Шоколадный, с ароматом кипячёного молока

Консистенция: Жидкая, хорошо концентрированная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,4	3,2	21,2	127	200



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

95

Наименование блюда

Компот из кураги

Рецептура № 638

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Курага	20	20		
Вода питьевая	208	208		
Сахар	15	15		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Подготовленную курагу моют, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 10-20 мин. Охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого

Вкус: Приятный, сладкий или кисло-сладкий

Запах: Варёной кураги

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	0,0	27,2	112	200

Наименование блюда

Компот из вишен и яблок

Рецептура № 513

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яблоки свежие	26	23		
Вишня свежемороженая	19	18		
Вода питьевая	185	185		
Сахар	15	15		
Выход готового блюда	200			

Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Свежемороженую вишню предварительно оттаивают, перебирают и промывают. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения в течение 10-12 минут. В подготовленный горячий сироп погружают яблоки, варят не более 5-6 мин. Затем добавляют подготовленную вишню и доводят до кипения. Подают охлажденным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный с наличием ягод вишни

Цвет: Вишневый

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Аромат вишни и яблок

Консистенция: Жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,1	19,1	78	200

Утверждено:
Директор
МБОУ СОШ № 26



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

94

Наименование блюда

Компот из смеси сухофруктов

Рецептура № 639

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сухофрукты	20,3	20		
Вода питьевая	205	205		
Сахар	15	15		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушёные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Отпускают компот вместе с сухофруктами. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, плоды и ягоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

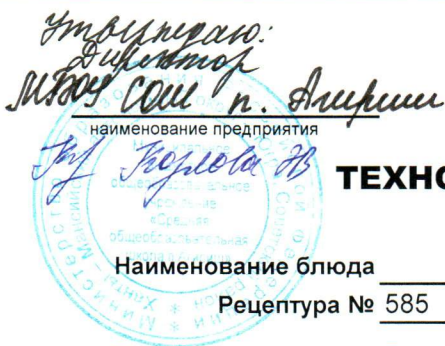
Вкус: Приятный, сладкий или кисло-сладкий

Запах: Варёных плодов и ягод

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, фрукты мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	0,0	23,9	98	200



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

98

Наименование блюда _____

Компот из свежих плодов

Рецептура № 585

колонка _____

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40		
или Груши свежие	44	40		
Вода питьевая	181	181		
Сахар	15	15		
или Апельсины свежие	60	40		
Вода питьевая	155	155		
Сахар	15	15		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Яблоки, или груши моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Или апельсины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Варят при слабом кипении не более 6-8 минут. Подают охлажденным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сироп прозрачный, фрукты нарезаны дольками

Цвет: В зависимости от фрукта

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Свойственный данному фрукту, приятный

Консистенция: Мягкая, соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	20,6	83	200



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование блюда **Компот из ягод**

Рецептура № 511 **колонка**

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Вишня свежемороженая	21	20		
или Смородина свежемороженая	21	20		
Вода питьевая	165	165		
Сахар	20	20		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Замороженные ягоды оттаивают. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения в течение 10-12 минут. В подготовленный сироп погружают предварительно перебранные и промытые ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты и охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный с наличием ягод

Цвет: Красноватый

Вкус: Кисло-сладкий

Запах: Варёных ягод

Консистенция: Жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	0,2	28,1	116	200

Утверждено:
Иванов И.И.

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

100

Наименование блюда

Компот из урюка

Рецептура № 638

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Урюк	25	25		
Вода питьевая	208	208		
Сахар	15	15		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

Подготовленный урюк заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 10-20 мин., затем охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отвар прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

Вкус: Приятный, сладкий или кисло-сладкий

Запах: Варёных ягод

Консистенция: Жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,0	0,0	31,2	129	200



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

Наименование блюда **Напиток из плодов шиповника**

Рецептура № 705 колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Плоды шиповника сушёные	25	25		
Сахар	10	10		
Вода питьевая	205	205		
Выход готового блюда	200			

Технология приготовления

Промытые холодной водой плоды шиповника, подсушивают, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10-15 мин. Снимают с огня и оставляют для настаивания на 30 мин, затем добавляют сахар и доводят до кипения. Напиток процеживают, охлаждают и разливают в стаканы. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток прозрачный

Цвет: Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

Вкус: Приятный, кисловато - сладкий

Запах: Варёных ягод шиповника

Консистенция: Жидкая, хорошо концентрированная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	26,4	107	200

Утверждено:
МБОУ СОШ № 102

наименование предприятия



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

102

Наименование блюда

Кофейный напиток

Рецептура № 690

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Кофейный напиток	4	4		
Вода питьевая	120	120		
Сахар	10	10		
Молоко питьевое	100	100		
Выход готового блюда		200		

Технология приготовления

В посуду наливают воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

Цвет: Светло - коричневый

Вкус: Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока, умеренно сладкий

Запах: Аромат кофейного напитка и кипячёного молока

Консистенция: Хорошо концентрированная, жидкая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,3	2,5	14,8	91	200



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

103

Наименование блюда

Чай с лимоном

Рецептура № 686

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	1	1	2	2
Вода питьевая	54	54	54	54
Чай-заварка	50		50	
Сахар	15	15	15	15
Лимон	8	7	8	7
Вода питьевая	150	150	150	150
Выход готового блюда	200/7		200/7	

Технология приготовления

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. При массовом производстве в кипящую воду добавляют требуемое количество чая - заварки. При подаче в стакан кладут обработанный, нарезанный дольками лимон. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели

Внешний вид: Налит в чашку или стакан, на поверхности лимон. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

Цвет: Светло - коричневый, прозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

Вкус: Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом лимона

Запах: Запах соответствующий виду чая, с лимоном

Консистенция: Жидкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	15,2	62	200/7



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Наименование блюда

Сок в ассортименте

Рецептура № 518

колонка

По сборнику
 технологических
 нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сок в ассортименте	200	200		
Выход готового блюда	200			

Технология приготовления

Из пакетов, предварительно обработанных в соответствии с санитарными правилами, соки наливают непосредственно в стаканы. Соки в индивидуальной упаковке емкостью 0,2 л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сок налит в стакан или чашку

Цвет: Соответствует продукту из которого произведен сок

Вкус: Соответствует продукту из которого произведен сок

Запах: Плодов, или ягод, или овощей

Консистенция: Жидкая, однородная.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	28,0	113	200
0,5	0,0	26,3	107	200
0,4	0,0	22,0	90	200



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

105

Наименование блюда

Чай со смородиной и с сахаром

Рецептура № 54-6гн-2020

колонка

По сборнику рецептур для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 2021г, г. Новосибирск

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	1	1	2	2
Вода питьевая	54	54	54	54
Чай-заварка	50		50	
Сахар	12	12	12	12
Смородина черная	12,8	12	12,8	12
Вода питьевая	150	150	150	150
Выход готового блюда	200		200	

Технология приготовления

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. При массовом производстве в кипящую воду добавляют требуемое количество чая - заварки. Разливают по стаканам, порционно добавляют ягоды. Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой (свежемороженые не размораживая). Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели

Внешний вид: Налит в чашку или стакан. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

Цвет: Светло - коричневый, прозрачный, слегка красноватый. Без наличия чаинок и чайной пыли

Вкус: Свежезаваренного чая с приятным вкусом смородины

Запах: Аромат чая со свежей смородиной

Консистенция: Жидкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	12,3	50	200

Утверждено:
Директор
МБОУ СОШ № 106

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

106

Наименование блюда

Чай с сахаром

Рецептура № 685

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай в/с	1	1	2	2
Вода питьевая	54	54	54	54
Чай-заварка	50		50	
Сахар	15	15	15	15
Вода питьевая	150	150	150	150
Выход готового блюда	200		200	

Технология приготовления

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

Органолептические показатели

Внешний вид: Прозрачный, без чаинок

Цвет: В зависимости от сорта чая от светло - коричневого до коричневого

Вкус: С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром

Аромат: Свежезаваренного чая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	15,0	61	200