УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №9.5.1

Наименование блюда: ЯЙЦО ВАРЕНОЕ С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 227

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ЯЙЦО КУРИНОЕ	23	20,01

Выход: 20

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
2,54	2,3	0,14	31,42	11,01	0,5	0,01	0,09	0

Технология приготовления:

ЯЙЦО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБРАБАТЫВАЮТ. ОБРАБОТАННОЕ ЯЙЦО ПОГРУЖАЮТ В КИПЯЩУЮ ПОДСОЛЁННУЮ ВОДУ (3Л ВОДЫ И 40-50 ГР СОЛИ НА 10 ЯИЦ) И ВАРЯТ ПОСЛЕ ЗАКИПАНИЯ ВОДЫ 10 МИНУТ. ДЛЯ ОБЛЕГЕНИЯ ОЧИСТКИ ЯИЦ, СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ВАРКИ ИХ ПОГРУЖАЮТ В ХОЛОДНУЮ ВОДУ. СВАРЕННЫЕ ЯЙЦА ОЧИЩАЮТ НЕПОСРЕДСТВЕННО В ГРУППОВЫХ ЯЧЕЙКАХ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КРУГЛО-ОВАЛЬНОЙ ФОРМЫ, БЕЗ ТРЕЩИН НА ПОВЕРХНОСТИ. КОНСИСТЕНЦИЯ: УМЕРЕННО ПЛОТНАЯ. ЦВЕТ: БЕЛОК - БЕЛЫЙ, ЖЕЛТОК - ЖЁЛТЫЙ. ВКУС: СВЕЖЕГО ВАРЕНОГО ЯЙЦА, ПРИЯТНЫЙ. ЗАПАХ: СВОЙСТВЕННЫЙ СВЕЖЕСВАРЕННЫМ ЯЙЦАМ. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ ЯЙЦА ОЧИЩЕННЫМИ ПО 0,5 ШТ НА ПОРЦИЮ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./