

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1/6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо отварное

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В. Гращенков, Л.И. Николаева. - Екатеринбург, 2011 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	50	50	5000	5000
Выход: 50	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6.38	Ca (мг)	27.5
Жиры (г):	5.75	Mg (мг)	0
Углеводы (г):	0.38	Fe (мг)	1.25
Эн. ценность (ккал):	78.75	C (мг)	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца заливают холодной водой и варят 10 мин с момента закипания воды, затем воду сливают и заливают вареные яйца холодной водой для быстрого охлаждения.

Внешний вид - очищенные яйца сохранили форму, без трещин и вылившегося белка. Цвет - белка белый, желтка - желтый; без серо-зеленого налета по поверхности. Консистенция - плотная, упругая. Запах - свойственный вареному яйцу, без постороннего. Вкус - характерный вареному яйцу.