

Технологическая карта № **РТ327**

Номер рецептуры: 327

Наименование блюда : ****Яйцо отварное**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.								
	Ясли								
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Яйцо куриное	1 шт.	40							
ВЫХОД		40							

Технология приготовления:

Предварительно обработанные и промытые яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду на несколько минут. Затем яйца очищают и подают.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: яйцо сварено вкрутую, имеет в меру плотный белок и желток.

Консистенция: белка плотная, желтка рассыпчатая, мягкая.

Цвет: белка белый, желтка - желтый.

Вкус: свойственный отварному яйцу, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный отварному яйцу, без посторонних запахов.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	40	5.08	4.6	0.28	62.84	22	1	0.03	0.18	0

Источники, используемые при составлении:

Министерство образования и науки Челябинской области "Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении" 2005г. под редакцией В.В. Садырина, составитель Г.Н. Панкратова;