

Технологическая карта № **РТ327С**

Номер рецептуры: РТ327С

Наименование блюда : **25-Яйцо отварное 20/20**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйцо куриное	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20				
В ы х о д		20		20				

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	20	2.54	2.3	0.14	31.42	11	0.5	0.01	0.09	0
Детсад	20	2.54	2.3	0.14	31.42	11	0.5	0.01	0.09	0

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

_____. О. А. Бура