

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта № 95

Наименование изделия: Яйца вареные

Номер рецептуры: 227

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Яйца в (шт)	1	41
Выход:		1 шт.

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
6,21	6,37	20,62	164	1,13

Технология приготовления: яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 гр соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1½ шт на порцию температура не ниже +15 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция : умеренно плотная

Цвет: белок-белый, желток-желтый

Вкус: вкус свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам