

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №306

Наименование изделия: Яйцо отварное

Номер рецептуры: 306

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Яйца (в шт.)	1 шт.	40						
Итого:			5,1	5,1	4,6	0,0	0,3	63

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,03	0,18	0,0	22	1,0

Выход: 40

**Технология приготовления:** Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40 – 50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8 – 10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

**Температура подачи:** 20°С.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Кругло – овальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная. Цвет белка – белый, желтка – желтый. Вкус свежего вареного яйца, приятный; запах слабовыраженный сероводорода.