



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Яйцо вареное»**

Номер рецептуры: 227

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	1 шт	40 гр
<b>ВЫХОД:</b>		40 гр

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
5,08	4,6	0,28	63	0,03	-	100	22	76,8	4,8	1

Технология приготовления: *Перед употреблением яйца сначала промывают тёплой водой с 1-2%-м содержанием кальцинированной соды, затем 0,5% -м раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой. Подготовленные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 грамм соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными.*

Требования к качеству:

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

Консистенция: *умеренно плотная.*

Цвет: *белок – белый, желток - желтый.*

Вкус: *свежего вареного яйца, приятный.*

Запах: *свойственный свежесваренным яйцам.*