

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Р.А. Дрыженков



**Технологическая карта .
« Яйца вареные»**

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных организациях- 2012г , под редакцией М.П.Могильного и
В.А.Тутельяна, ДеЛи-принт. Рецептура №213 стр218.*

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца (в шт)	0,5	20	1	40
Выход	-	1/2 шт	-	1 шт

Технология приготовления.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят
закрутую 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 1/2 на порцию.

Требования к качеству.

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

Цвет: белый белок, желтый желток.

Консистенция : умеренно плотная.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: свойственный свежесваренным яйцам.

1/2 шт

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б-2,54	В1-0,015	Са-11
Ж- 2,3	В2-0,09	Мg-2,4
У- 0,14	А-50	Р-38,4
Э.Ц- 31,5 ккал		Fe- 0,5

1 шт

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б-5,08	В1-0,03	Са-22
Ж- 4,6	В2-0,18	Мg-4,8
У- 0,28	А-100	Р-76,8
Э.Ц- 63 ккал		Fe- 1

Руководитель производства

Сапрыкина М.А