



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Наименование блюда

Яйцо вареное

Рецептура № 300

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яйцо куриное (шт.)	1	1		
Выход готового изделия			1 шт.	

Технология приготовления

Обработанные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут после закипания воды. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование к качеству

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет в меру плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,1	4,1	0,3	58

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски - в виде квадрата, политы сливочным маслом. Толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см. Сбоку уложена подгарнировка

Цвет: Поверхности - румяный, в разрезе светло - жёлтый. Овощей - оранжевый

Вкус: Свежих яиц и овощей, умеренно солёный

Запах: Запеченных яиц с приятным ароматом овощей

Консистенция: Упругая, пышная, пористая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
15,5	17,3	6,2	243	180
17,2	19,2	6,2	266	200