Технологическая карта № 277

**Наименование изделия: Яйцо отварное**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| с 1-3 лет | с 1-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца (в шт.) | 1 шт. | 40 | 1 шт. | 40 |
| Выход |   | 1 шт. |   | 1 шт. |

    Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки,   г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63 | 22 | 1,0 | 0,03 | 0,18 | 0 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки,   г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63 | 22 | 1,0 | 0,03 | 0,18 | 0 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в  разрешенных  для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:*умеренно плотная.

*Цвет:*желтка - желтый, белка - белый.

*Вкус:*отварного свежего яйца, приятный

*Запах:*слабовыраженный сероводорода.