

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
21.01.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

### ЯЙЦО ОТВАРНОЕ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Яйцо отварное", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

#### 2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Яйцо куриное	1 шт	50
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Обработку сырых яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Яйцо куриное выкладывают в ведро с пefорацией;
  2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;
  3. Моют в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
  4. Обработывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства;
  5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.
- Готовят двумя способами.

##### **Первый способ приготовления в пароконвектомате:**

Обработанное куриное яйцо выкладывают в перфорированную гастроемкость и варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 10-12 минут.

##### **Второй способ приготовления в наплитной посуде:**

Обработанное куриное яйцо выкладывают в наплитную посуду и варят в подсоленной воде до готовности в течение 10 минут после закипания воды.

Яйцо после варки охлаждают.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в салатниках или на пирожковых тарелках.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - Неочищенное вареное яйцо без трещин, желток сварен вкрутую.

Цвет - белок - белого цвета, желток - желтого цвета.

Вкус и запах - вареного яйца.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
11,9		10,1		0,6		141,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,07	0	0,35	0	55	185	54	2,7

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

  


Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.