

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

" " 20 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

21.01.2021г.



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11**

**ЯЙЦО ОТВАРНОЕ С КУКУРУЗОЙ**

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Яйцо отварное с кукурузой", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яйцо куриное	0,5 шт	25	1 шт	50
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Кукуруза консервированная	39,05	25	54,68	35
Масло подсолнечное рафинированное	10	10	15	15
<b>Выход:</b>		<b>25/25/10</b>		<b>50/35/15</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 перфорацией;
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 и очищают от скорлупы.

Банки с консервированными продуктами промывают проточной водой и протирают ветошью.

Банки с консервированной кукурузой вскрывают, выливают вместе с рассолом в гастроемкость,

обдают паром в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 3-5 минут, или прогревают в наплитной посуде, жидкость сливают.

В салатник выкладывают половинки яйца, подготовленную кукурузу, при отпуске заправляют маслом подсолнечным.

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

Подают в салатниках. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2 - +6 С . Хранение заправленных салатов не допускается.

## **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

### **6.1 Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - очищенное вареное яйцо нарезано на половинки, рядом горкой уложена кукуруза и полито маслом.

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

Вкус и запах - вареного яйца и кукурузы.

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	
7		14		4,4		172	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,05	4,2	0,242	0,72	67,19	143,62	11,46	1,99

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

  


Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.