

УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МБДОУ № 26

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 11.01.2021г. № 31-ОД

**Технологическая карта № 50**

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Яйцо вареное»

Номер рецептуры: 227

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
	сад	сад
Яйцо	1 шт	40 гр
<b>ВЫХОД:</b>		40 гр

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
5,08	4,6	0,28	63	0,03	-	100	22	76,8	4,8	1

Технология приготовления: *Перед употреблением яйца сначала промывают тёплой водой с 1-2%-м содержанием кальцинированной соды, затем 0,5% -м раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой. Подготовленные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 грамм соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными.*

Требования к качеству:

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

Консистенция: *умеренно плотная.*

Цвет: *белок – белый, желток - желтый.*

Вкус: *свежего вареного яйца, приятный.*

Запах: *свойственный свежесваренным яйцам.*

УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МБДОУ № 26

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 11.01.2021г. № 31-ОД

Технологическая карта № 86

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Омлет с консервированным зеленым горошком»

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1	40
Молоко	60	60
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	3	3
Зеленый горошек	15	10
<b>ВЫХОД</b>		<b>125,00</b>

Химический состав данного блюда

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
8,93	9,86	6,57	63,0	0,03	-	100	22	76,8	4,8	1

**Технология приготовления:** *Перед употреблением яйца сначала промывают тёплой водой с 1-2%-м содержанием кальцинированной соды, затем 0,5% -м раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой. К обработанным яйцам добавляют молоко, соль и муку, смесь тщательно размешивают. Горошек зеленый консервированный протушивают 3-5 мин, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5- 3 см и запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 минут при температуре 180-200° С до готовности.*

**Температура подачи:** 65±5°С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** *поверхность омлета подрумянена, без подгорелых мест*

**Консистенция:** *пышная, сочная*

**Цвет:** *золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка*

**Вкус:** *свежих запеченных яиц и зеленого горошка*

**Запах:** *свежих запеченных яиц и зеленого горошка*