**Яйцо отварное**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8 Яйцо отварное***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Яйцо отварное вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Масса, г** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Яйца ( в шт.) | 1 | 40 |
| **ВЫХОД:** | **—** | **1шт/40г** |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Яйца погружают в кипящую подсолённую воду ( 3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.**

**Подают яйца очищенными по 1 и 1/2шт на порцию.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

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

***Консистенция:*  умеренно плотная;**

***Цвет:*белок – белый, желток- жёлтый;**

***Вкус:*  свежего варёного яйца, приятный;**

***Запах:*свойственный  свежесваренным  яйцам.**

**6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Выход,** | **Пищевые вещества** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | **Витамины,** | | |
| **г** | **мг** | | |
|  | **белки,** | **жиры,** | **углеводы,** | **энергетическая ценность,** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
|  | **г** | **г** | **г** | **ккал** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 | 63,00 | 22 | 1 | 0 | 0,2 | — |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Инженер-технолог: О.Ф.Гончарова**