

**Блюда
из яиц и творога**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Наименование блюда Яйца куриное отварное
Рецептура № 337 колонка _____

По сборнику рецептур _____
для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яйцо куриное (шт.)	1	1		
Выход готового изделия		1 шт.		

Технология приготовления

Обработанные в соответствии с требованиями санитарных правил яйца варят 10 минут после закипания воды. Для этого погружают в кипящую подсоленную воду яйца в скорлупе (3 л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую.

Требование к качеству

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет в меру плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
4,8	4,1	0,3	57	0,00