

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА»**

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель управляющего
государственного учреждения
«Центр по обеспечению
деятельности бюджетных
организаций
Гомельского района»



Ю.А. Короткевич
«10» ноября 2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию.

Яйца перепелиные вареные маринованные.

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010
(номер ТНПА на данную продукцию)

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	брутто	нетто
Яйца перепелиные вареные маринованные	33,4	20
Выход:	20	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца перепелиные вареные освобождают от маринада, промывают охлажденной кипяченой водой в дуршлаге с маркировкой ГП.

3. Правила оформления и подачи блюда:

Подают в натуральном виде.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – поверхность без скорлупы, допускается незначительная деформация белка и наличие надрезов.

цвет – характерный для используемых яиц;

вкус, запах – характерный для свежих вареных яиц (без затхлого или других посторонних запахов);

консистенция – упругая, плотная, сочная.

5. Срок реализации:

При температуре + 2... + 6 °С в течении 2 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда:

белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал/кДж
12	13	0,5	167 / 698,7

Инженер-технолог
Инженер-технолог



Д.М. Малащенко
Е.А. Порфенцова