

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
**Яйцо перепелиное вареное**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 14.09.2021

**1. Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Яйца перепелиные вареные	-	9,4*/1 шт.
<b>Выход готового блюда:</b>		<b>1 шт.</b>

\* - согласно акту контрольной проработки

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.**

Индивидуальную упаковку яиц перепелиных вареных промывают проточной водой, протирают и вскрывают. Яйца перепелиные вареные освобождают от маринада.

Подают в натуральном виде.

Указанная в технологической карте рецепттура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

**3. 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 – яиц вареных вкрутую: белок - плотный, желток - от слегка крошащегося до плотного.

**4. Срок годности и условия хранения:**

при температуре от +2 °С до +6 °С не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
12,0	13,0	0,5	167/693,5

подпись разработчика

инженер-технолог Ромашкевич Л.А.  
расшифровка подписи