

Інструкційно - технологічна карта
Яйця, фаршировані грибами.
 Українська кухня В.С.Доцяк ст.417

Сировина	на 1 порцію г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
яйця	1 шт.	40	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов.
Для начинки			
гриби білі сушені	3	4	
маргарин або олія	0.5	0,5	
цибуля ріпчаста	1	0,8	
майонез	10	10	
маса начинки	—	10	
Вихід	—	60	

Технологія приготування.

Зварені круто яйця розрізують уздовж навпіл, видаляють жовтки.

Приготування начинки. Варені гриби дрібно нарізують, додають пасеровану цибулю, розтертий жовток, частину майонезу, сіль, перець, перемішують і фарширують цією масою половинки яєць.

Перед подаванням прикрашають майонезом, жовтками, зеленню.

Вимоги до якості

Яйця фаршировані политі майонезом, повністю заповнені начинкою.

Колір начинки кремовий, яєць — білий. Смак і запах властиві продуктам, що входять до страви. Консистенція соковита, ніжна.



№	Порядок виконання вправи	Вказівки і пояснення	Інструменти і обладнання	Малюнок
1	Підготувати яйця.	Попередньо оброблені яйця зварити та розрізати уздовж навпіл, видалити жовтки.	Середній ніж кухарської трійки, обробна дошка.	
2	Підготувати гриби.	Варені гриби дрібно нарізати.	Середній ніж кухарської трійки, обробна дошка промаркована ОС.	
3	Підготувати масло вершкове.	Розтопити масло вершкове.	Сковорідка та дерев'яна лопатка.	
4	Підготувати цибулю.	Нарізати і пасерувати цибулю	Ніж, обробна дошка промаркована ОС, сковорідка, дерев'яна лопатка.	
5	Заправити.	Майонезом начинку і нафарширувати нею яйця.	Ложка.	

6	Подача.	Перед подаванням прикрасити майонезом, жовтками, зеленню.	Мілка столова тарілка.	
---	---------	---	------------------------	---



