УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е Н. Демченко

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова ,2013г № №307)**

| Наименование сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг  |
| --- | --- | --- |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйца | 98,5 | 98,5 | 9,85 | 9,85 |
| Молоко | 61,5 | 61,5 | 6,15 | 6,15 |
| Масса омлетной смеси |  | 160 |  | 16,0 |
| Масло сливочное | 6,2 | 6,2 | 0,62 | 0,62 |
| Масса готового омлета |  | 153 |  | 1,53 |
| Масло сливочное | 6,2 | 6,2 | 0,62 | 0,62 |
| ВЫХОД | - | 160 |  | 16,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 13,78 | 21,41 | 3,69 | 260,92 |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 175,93 | 18,13 | 0,34 | 0 |

Технология приготовления (с указанием процессов приготовлениия и технологических режимов).

 Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 0С 8-10 мин. До образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи: 65 0С.

Срок реализации: не более 30 мин. с момента приготовления.

Требования к качеству:Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е Н. Демченко

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова ,2013г № №307)**

| Наименование сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг  |
| --- | --- | --- |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйца | 111,8 | 111,8 | 11,18 | 11,18 |
| Молоко | 69 | 69 | 6,9 | 6,9 |
| Масса омлетной смеси |  | 180 |  | 18,0 |
| Масло сливочное | 6,9 | 6,9 | 0,69 | 0,69 |
| Масса готового омлета |  | 173 |  | 1,73 |
| Масло сливочное | 6,9 | 6,9 | 0,69 | 0,69 |
| ВЫХОД | - | 180 |  | 18,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 15,5 | 24,09 | 4,15 | 293,53 |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 181,8 | 11,07 | 0,45 | 0 |

Технология приготовления (с указанием процессов приготовлениия и технологических режимов).

 Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 0С 8-10 мин. До образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи: 65 0С.

Срок реализации: не более 30 мин. с момента приготовления.

Требования к качеству:Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.