

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ № 17
имени А.И. Котова, учителя Славянского
Л.А. Андриевская
01 сентября 2023 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 сырья 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
13,67	21,41	3,69	260,92
Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C(мг)
175,93	18,13	0,34	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления 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 °С 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 °С.

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

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