УТВЕРЖДАЮ

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры **210**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2017, 544с**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйца | 145,8 | 145,8 | 14,58 | 14,58 |
| Молоко | 54,66 | 54,66 | 5,466 | 5,466 |
| Масса омлетной смеси | - | 200,46 | - | 20,046 |
| Масло сливочное | 7,29 | 7,29 | 0,729 | 0,729 |
| Масса готового омлета | - | 193,33 | - | 19,333 |
| Масло сливочное | 6,67 | 6,67 | 0,667 | 0,667 |
| ВЫХОД | - | 200 |  | 20,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 18,57 | 33,09 | 3,72 | 386,19 |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 137,44 | 21,52 | 3,51 | 0,35 |

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 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. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи: 65 0С.

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

Требования к качеству:

*Внешний вид*: поверхность омлета слегка зарумянена, но без подгорелых мест.  
*Консистенция:* однородная, сочная.   
*Цвет:* золотисто-желтоватый.   
*Вкус*: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.   
*Запах:* свежих жареных яиц, сливочного масла