

УТВЕРЖДАЮ
Директор

«_____» _____ 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**
Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № №301)**

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Яйца	82	82
2	Молоко	68	68
3	Масса омлетной смеси	-	150
4	Масло сливочное	5,8	5,8
5	Масса готового омлета	-	158
6	Масло сливочное	5,7	5,7
Выход		150	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	12,9
Жиры(г)	20,07
Углеводы(г)	3,045
Ккал	244,6

Технология приготовления: 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.