

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с зеленым горошком 1/150

Номер рецептуры: 54-20-2020 стр. 83

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск-2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца куриные	66	60	6,6	6
Молоко	60	60	6	6
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Масса готового омлета		121		12,100
Зеленый горошек консервированный	45	29	4,5	2,9
Выход блюда		1/150		15

### Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
12,9	15,3	6,2	214

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,09	1,97	173,1	0	132	219	25	2,1

**Технология приготовления:** Подготовленные с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка сбивают до образования пены и вводят в яичную массу. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом, слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 10 мин до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом и рядом кладут зеленый горошек (предварительно консервированный горошек доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают).

**Температура подачи:** 65 С.

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

**Требования к качеству:** Поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест. Рядом с омлетом на тарелке горкой лежит зеленый горошек.

Консистенция однородная, сочная.

Цвет золотисто - желтоватый.

Вкус и запах, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Директор \_\_\_\_\_ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар \_\_\_\_\_



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№ \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с зеленым горошком 1/200

Номер рецептуры: 54-20-2020 стр. 83

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск-2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца куриные	88	80	8,8	8
Молоко	80	80	8	8
Масло сливочное	6,7	6,7	0,67	0,67
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса готового омлета		161,3		16,130
Зеленый горошек консервированный	59,9	38,7	5,99	3,87
Выход блюда		1/200		20

### Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Эн.ценность (ккал)
12,9	15,3	6,2	214

Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,09	1,97	173,1	0	132	219	25	2,1

**Технология приготовления:** Подготовленные с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка сбивают до образования пены и вводят в яичную массу. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом, слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 10 мин до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом и рядом кладут зеленый горошек (предварительно консервированный горошек доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают).

**Температура подачи:** 65 С.

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

**Требования к качеству:** Поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест. Рядом с омлетом на тарелке горкой лежит зеленый горошек.

Консистенция однородная, сочная.

Цвет золотисто - желтоватый.

Вкус и запах, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Директор \_\_\_\_\_ /Эжбаев Ю.Н./

Шеф-повар \_\_\_\_\_