|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/01.08.2025 г |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | **ОМЛЕТ ПАРОВОЙ С МЯСОМ** |
| Номер рецептуры: | **224** |
| Наименование сборника рецептур: | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в****дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.****Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порц.** | **100 порц.** |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, кг** | **нетто, кг** |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 3,86 шт. | 155,4 | 386 шт. | 15,54 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 92,3 | 92,3 | 9,23 | 9,23 |
| ГОВЯДИНА Б/К 1 КАТЕГОРИЯ | 40 | 39,2 | 4 | 3,92 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5% | 24,5 | 24,5 | 2,45 | 2,45 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 1,7 | 1,7 | 0,17 | 0,17 |
| **Выход: 280** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | 19,57 |  | В1, мг | 0,12 |  | Са, мг | 182,20 |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | 23,00 |  | С, мг | 0,48 |  | Mg, мг | 34,36 |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | 40,02 |  | А, мг | 0,52 |  | Р, мг | 398,83 |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | 412,11 |  | E, мг | 3,87 |  | Fе, мг | 4,51 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Д, мкг | 3,79 |  | К, мг | 483,94 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | В2, мг | 0,73 |  | I, мкг | 42,21 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | F, мг | 0,10 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Se, мг | 0,05 |  |  |  |  |  |
|  |  |
| ***Технология приготовления:*** |  |
| Отварное мясо пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, перемешивают с омлетной смесью, выкладывают на смазанную масломсковороду слоем не более 2,5 см и варят на пару до готовности.При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.Можно омлет белковый готовить с мясом.Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо. |  |
|  |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |  |
| Температура подачи +65С |  |
|  |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |  |
| Внешний вид: поверхность ровная, полита сливочным масломКонсистенция: пышная, сочнаяЦвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюдаВкус: свежих вареных яиц и мясаЗапах: свежих вареных яиц и мяса |  |

.