|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "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 маслом сковороду 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 маслом  Консистенция: пышная, сочная  Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда  Вкус: свежих вареных яиц и мяса  Запах: свежих вареных яиц и мяса | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

.