|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 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.) | | | | | | | | | | | | | 4,5 шт. | | 181,4 | | | 450 шт | 18,14 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | 92,3 | | 92,3 | | | 9,23 | 9,23 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 1,7 | | 1,7 | | | 0,17 | 0,17 | | |
| **Масса омлетной массы** | | | | | | | | | | | | |  | | **273** | | |  |  | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | | | 98,8 | | 88,8 | | | 9,88 | 8,88 | | |
| ИЛИ СВИНИНА МЯСНАЯ | | | | | | | | | | | | | 91,5 | | 82,3 | | | 9,15 | 8,23 | | |
| ИЛИ КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ | | | | | | | | | | | | | 101,4 | | 81,1 | | | 10,14 | 8,11 | | |
| **Масса готового мяса** | | | | | | | | | | | | |  | | **56** | | |  |  | | |
| **Масса готового омлета** | | | | | | | | | | | | |  | | **280** | | |  |  | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 280** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 20,77 | |  | В1, мг | | 0,09 | |  | Са, мг | | 130,08 | | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 23,17 | |  | С, мг | | 0,34 | |  | Mg, мг | | 24,53 | | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 31,09 | |  | А, мг | | 0,38 | |  | Р, мг | | 284,84 | | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 369,91 | |  | E, мг | | 2,77 | |  | Fе, мг | | 3,23 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 2,70 | |  | К, мг | | 345,63 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,53 | |  | I, мкг | | 30,15 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | 0,07 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | 0,03 | | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отварное мясо пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, перемешивают с омлетной смесью, выкладывают на смазанную маслом гастроемкость или противень и запекают в пароконвектомате или в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 180 град С слоем не более 2,5 см запекают на пару до готовности.  При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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 запеченных на паруяиц и мяса  Запах: запеченных на пару яиц и мяса | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова