|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "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.) | | | | | | | | | | | | | 3,9 шт. | | 155,52 | | 390 шт | 15,55 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | 79 | | 79 | | 7,9 | 7,9 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 1,4 | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| **Масса омлетной массы** | | | | | | | | | | | | |  | | **234** | |  |  | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | | | 88,2 | | 79,4 | | 8,82 | 7,9 | | |
| ИЛИ СВИНИНА МЯСНАЯ | | | | | | | | | | | | | 82,9 | | 74,6 | | 8,29 | 7,46 | | |
| ИЛИ КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ | | | | | | | | | | | | | 90,6 | | 72,5 | | 9,06 | 7,25 | | |
| **Масса готового мяса** | | | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  |  | | |
| **Масса готового омлета** | | | | | | | | | | | | |  | | **235** | |  |  | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 240** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 18,59 | |  | В1, мг | | 0,07 | |  | Са, мг | | 105,35 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 19,69 | |  | С, мг | | 0,26 | |  | Mg, мг | | 21,23 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 46,07 | |  | А, мг | | 0,33 | |  | Р, мг | | 249,62 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 433,51 | |  | E, мг | | 2,41 | |  | Fе, мг | | 2,91 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 2,36 | |  | К, мг | | 302,65 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,46 | |  | I, мкг | | 26,07 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | 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