УТВЕРЖДАЮ

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №307**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова ,2013г № №307)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование продуктов** | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг  |
|  |  | Брутто | Брутто | Нетто | Нетто |
| 1 | яйца | 92 | 92 | 9,2 | 9,2 |
| 2 | Молоко | 57,3 | 57,3 | 5,73 | 5,73 |
| 3 | Масса омлетной смеси |  | 150 |  | 15,0 |
| 4 | Масло сливочное | 5,7 | 5,7 | 0,57 | 0,57 |
| 5 | Масса готового омлета |  | 144,3 |  | 14,43 |
| 6 | Масло сливочное | 5,7 | 5,7 | 0,57 | 0,57 |
| **Выход** | **150** | **15,0** |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 12,9 | 20,07 | 3,45 | 244,61 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 81 | 17 | 0,32 | 0 |

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 0С 8-10 мин. До образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи: 65 0С.

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

Требования к качеству:Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.