УТВЕРЖДАЮ

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

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 | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | яйца | 124,2 | 124,2 | 12,42 | 12,42 |
| 2 | Молоко | 76,7 | 76,7 | 7,67 | 7,67 |
| 3 | Масса омлетной смеси |  | 200 |  | 20,0 |
| 4 | Масло сливочное | 7,6 | 7,6 | 0,76 | 0,76 |
| 5 | Масса готового омлета |  | 192,3 |  | 19,23 |
| 6 | Масло сливочное | 7,6 | 7,6 | 0,76 | 0,76 |
| **Выход** | - | 200 | - | 20,0 | **200** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 17,22 | 26,76 | 4,61 | 326,15 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С(мг) |
| 119,91 | 22,66 | 0,42 | 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.