|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **210** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | 3,45 шт. | | 138,1 | | 345 шт | 13,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 56,8 | | 56,8 | | 5,68 | 5,68 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1,7 | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| **Масса омлетной смеси** | | | | | | | | | | | |  | | **200** | |  |  | | |
| **Масса готового омлета** | | | | | | | | | | | |  | | **193** | |  |  | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 7 | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 11,11 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | Са, мг | | 110,65 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,95 | |  | С, мг | 0,27 | |  | Mg, мг | | 17,14 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,98 | |  | А, мг | 0,35 | |  | Р, мг | | 217,30 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 258,91 | |  | E, мг | 2,43 | |  | Fе, мг | | 2,42 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 2,50 | |  | К, мг | | 221,08 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,46 | |  | I, мкг | | 25,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают 8 – 10 минут при температуре 180-200 град С в жарочном шкафу или в пароконвектомате , высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.  Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо  При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.  Консистенция: однородная, сочная.  Цвет: золотисто-желтоватый.  Вкус: свежих запечённых яиц, молока, сливочного масла.  Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла.  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |