

утверждаю

Председатель Совета

ПТПО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.



Технологическая карта № __

Наименование изделия: Омлет с морковью запечённый

Номер рецептуры: 348

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд Лапиной 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	2 шт.	90	2 шт.	90
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	50	50	50	50
Морковь	70	60	60	60
Маслосливочное	1	1	1	1
Соль йодированная	1	1	1	1
Выход:		200		200

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Морковь отваривают и протирают через овощерезку.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком и протёртой морковью, солят, взбивают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал		
58	13,41	3,55	165,21	0,65