

"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.)	2,59 шт.	104,1	259 шт.	10,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	42,6	42,6	4,26	4,26
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
Масса омлетной смеси		150		
Масса готового омлета		145		
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,08	В1, мг	0,06	Ca, мг	96,76
Жиры, г	10,84	С, мг	0,20	Mg, мг	15,84
Углеводы, г	19,62	А, мг	0,34	P, мг	210,71
Энергетическая ценность, ккал	174,63	Е, мг	2,37	Fe, мг	2,44
		Д, мкг	2,49	K, мг	204,49
		В2, мг	0,45	I, мкг	24,31
				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