



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **210**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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.	138,86	345 шт.	13,89
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	51,7	51,7	5,17	5,17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	17,2	17,2	1,72	1,72
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	28,70	В1, мг	0,13	Са, мг	125,82
Жиры, г	28,80	С, мг	0,27	Mg, мг	20,88
Углеводы, г	55,10	А, мг	0,40	P, мг	280,63
Энергетическая ценность, ккал	457,80	Е, мг	3,33	Fe, мг	3,06
		Д, мкг	3,46	К, мг	272,65
		В2, мг	0,67	I, мкг	32,32
				F, мг	0,13
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате, высотой 2,5-3 см, полностью пропекая, при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин

Правила оформления, подачи блюд:

Омлет нарезают на порции прямоугольной или квадратной формы и укладывают на тарелки. Температура подачи не ниже 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла.