

АТВЕРЖДАЮ:

Директор



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 00079

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с мясопродуктами

Номер рецептуры: 306/к

Наименование сборника рецептур Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, в гр.		Норма закладки на 100 порций, в кг.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйца		147,8		14,780
Молоко	52,2	52,2	5,220	5,220
Соль	1	1	0,100	0,100
Масса омлетной смеси		376		37,600
Масло сливочное	11,5	11,5	1,150	1,150
Колбаса вареная (или сосиски)	60	60	6,000	6,000
Масло сливочное	3,2	3,2	0,320	0,300
Масса готовой колбасы		56		5,600
Выход:		240		24,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	21,60	Ca (мг)	166,57	B1 (мг)	0,16
Жиры (г)	42,62	Mg (мг)	31,05	C (мг)	0,56
Углеводы (г)	4,51	Fe (мг)	3,66	A (мг)	0,41
Эн ценность (ккал)	513	P (мг)	355,76	E (мг)	1,68

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Очищенную колбасу или сосиски нарезают мелкими кубиками или ломтиками, заливают омлетной смесью, тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5 – 3 см, полностью прожаривая.

При отпуске поливают сливочным маслом.

Температура подачи: 65°C**Срок реализации:** не более тридцати минут с момента приготовления**Требования к качеству**

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

Консистенция: однородная, сочная с вкраплениями ломтиков или кубиков обжаренной колбасы

Цвет: золотисто – желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок

Запах: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок

Специалист по общепиту

А.В.Маракушина