



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.)	2,59 шт.	104,25	259 шт.	10,43
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	38,8	38,8	3,88	3,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	12,9	12,9	1,29	1,29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,50	В1, мг	0,10	Са, мг	94,60
Жиры, г	13,30	С, мг	0,20	Mg, мг	15,70
Углеводы, г	45,10	А, мг	0,30	P, мг	211,00
Энергетическая ценность, ккал	419,20	Е, мг	2,50	Fe, мг	2,30
		Д, мкг	2,60	К, мг	205,00
		В2, мг	0,50	I, мкг	24,30
				F, мг	0,10
				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.