

Технологическая карта № **РТ110**

Номер рецептуры: ТР110

Наименование блюда : **Омлет натуральный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйцо куриное	1+1/2 шт.	60	2 шт.	80	2+3/10 шт.	92		
Молоко 2,5 %	37	37	52	52	37	37		
Масло сливочное	4	4	4.6	4.6	4	4		
Соль	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		
В ы х о д	90		110					

Технология приготовления:

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую, смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5—3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С 8-10 мин до образования лёгкой румяной корочки.

Пароконвектомат: Яичную смесь выливают в гостроемкость с высокими бортами высотой не более 2,5-3см. Режим «конвекция + пар» 180-200 С в течении 10- 12 минут до образования румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой.

Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: однородная масса, поверхность слегка зарумянена.

Консистенция: нежная, пористая.

Цвет: слегка золотистый.

Вкус: свойственный омлету, без посторонних привкусов. **Запах:** свойственный омлету, без посторонних запахов

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	90	8.73	10.73	2.21	140.27	80.2	1.56	0.06	0.32	0.48
Детсад	110	11.7	13.84	3.06	183.59	109.34	2.08	0.08	0.44	0.68

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян
составитель Федоренко О.В