УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №9.1.1/4

Наименование блюда: ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 229

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ЯЙЦО КУРИНОЕ	77	66,99
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	92	92
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2

Выход: 150

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
11,2	12,09	4,82	173,59	147,72	1,76	0,09	0,43	1,2

Технология приготовления:

ПОТЕРИ ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ - 8 %. К ОБРАБОТАННЫМ ЯЙЦАМ ДОБАВЛЯЮТ МОЛОКО, СОЛЬ. СМЕСЬ ТЩАТЕЛЬНО РАЗМЕШИВАЮТ, ВЫЛИВАЮТ НА СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ ПРОТИВЕНЬ СЛОЕМ НЕ БОЛЕЕ 2,5 - 3 СМ И ЗАПЕКАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 180 - 200С В ТЕЧЕНИЕ 8-10 МИНУТ . ПРИ ОТПУСКЕ ПОЛИВАЮТ ПРОКИПЯЧЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ПОВЕРХНОСТЬ ОМЛЕТА ЗАРУМЯНЕНА, БЕЗ ПОДГОРЕЛЫХ МЕСТ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ОДНОРОДНАЯ, СОЧНАЯ. ЦВЕТ: ЗОЛОТИСТО - ЖЕЛТОВАТЫЙ. ВКУС: СВЕЖИХ ЗАПЕЧЕННЫХ ЯИЦ,МОЛОКА,СЛИВОЧНОГО МАСЛА. ЗАПАХ: СВЕЖИХ ЗАПЕЧЕННЫХ ЯИЦ,СЛИВОЧНОГО МАСЛА. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ГОТОВЫЙ ОМЛЕТ ОТПУСКАЮТ НАРЕЗАННЫЙ НА ПОРЦИОННЫЕ КУСОЧКИ. ПРИ РАЗДАЧЕ БЛЮДО ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60+65 ГРАД.С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./