

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор МУП "Комбинат питания" г. Дзержинска

Кузнецов О.В.

расшифровка

Подпись

"___" _____ 202__ г.

Технологическая карта

Наименование изделия: Омлет натуральный с маслом
 Номер по сборнику рецептур: № 229

Наименование продуктов	Расход продуктов				
	на 1 порцию		штук	на 100 порций	
	брутто г	нетто г		брутто кг	нетто кг
Яйцо С1 0,060 шт	1.91	1.91		191.000	191.000
Молоко	42.80	42.80		4.280	4.280
Соль йодированная	1.00	1.00		0.100	0.100
Масло растительное	2.00	2.00		0.200	0.200
Масло сливочное	5.00	5.00		0.500	0.500
Выход готового блюда:	150/5				

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, (г.)	10.60	Жиры, (г.)	17.50	Углеводы (г.)	9.80
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					208.00

Технология приготовления блюда

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем не более 2,5-3,1 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220°C в течение 8-10 минут.

Правила оформления и подачи блюд

Порцию омлета подают на тарелке и поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура подачи +65°C.

Характеристики изделия по органолептическим показателям

Внешний вид - порционные куски в виде квадрата, политы растопленным сливочным маслом;
 цвет - поверхности - румяный, золотистый, в разрезе светло-желтый;
 вкус, запах - свежих жареных яиц, умеренно соленый;
 консистенция - нежная, пышная, сочная.

Технолог



Калькулятор

