**Технологическая карта №**

**ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1.Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Яйца | - | 53,0 |
| Молоко | 20,0 | 20,0 |
| Масло растительное | 3,0 | 3,0 |
| Масса омлетной смеси | - | 73,0 |
| **Выход готовой продукции** | **70** | |
| **с маслом** | **70/5** | |

**2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 300С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

К яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на противень c растопленным маслом, слоем 2,5-3 см и запекают в пароконвектомате «Абат» при температуре 1800С, режим «конвекция» в течение 10 минут. Предварительно пароконвектомат прогревают притемпературе 210 С в течение 10 минут.

Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура при подаче +50ºС.

На диету П готовят без изменений.

**3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

***внешний вид*** -омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса равномерно окрашена, может быть полит растопленным маслом;

***цвет*** -от светло-желтого до светло-оранжевого, корочки – светло-желтый, золотистый;

***вкус и запах*** - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов), с солоноватым привкусом;

***консистенция*** -упругая, мягкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | | | | | Жиры, г | | | | | | Угле-воды, г | | Энергетическая ценность | | |
| всего | жив. | | раст. | | всего | | жив. | | раст. | | кДж | | ккал |
| омлет натуральный | 6,49 | 6,49 | | 0,00 | | 8,44 | | 5,80 | | 2,64 | | 1,19 | | 452,16 | | 108,52 |
| с маслом | 6,51 | 6,51 | | 0,00 | | 12,07 | | 9,43 | | 2,64 | | 1,22 | | 592,42 | | 142,18 |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Минеральные вещества, мг | | | | | | | | Витамины, мг | | | | | | | |
| К | Са | Mg | | P | | Fe | | A | | Каротин | B1 | B2 | | PP | C |
| омлет натуральный | 89,96 | 46,77 | 7,97 | | 104,19 | | 1,16 | | 0,08 | | 0,00 | 0,03 | 0,21 | | 0,10 | 0,10 |
| с маслом | 90,61 | 47,30 | 7,99 | | 105,02 | | 1,17 | | 0,10 | | 0,02 | 0,03 | 0,21 | | 0,10 | 0,10 |

Инженер-технолог А.Н.Иванова