

Блюда из яиц

Технологическая карта № **ДОЗКЕ19**

Наименование изделия: **Омлет смешанный с колбасой**

Номер рецептуры: **209**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
яйцо	79	68,6
молоко	25,7	25,7
масло сливочное	1	1
масло растительное	2	2
масло сливочное	1	1
масло растительное	1	1
колбаса	31	30
Выход:	120 (90/30)	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
15	16	8	180	60,11	10,08	0,05	0,27	0,14

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яйца (предварительно обработанные согласно СанПин 2.3.6.1079-01), смешивают с молоком, добавляют соль, взбивают до тех пор, пока Противень хорошо разогревают и выливают на него омлетную массу слоем 2,5-3 см.

Вначале омлет запекают при небольшом нагреве до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200°С.

При подаче нарезают на порционные куски.Температура подачи не менее 65С*. Срок реализации не более 1 часа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – порционные куски квадратной или треугольной формы, политы растопленным сливочным маслом;

Цвет корочки – румяный, золотистый, в разрезе светло-желтый;

Вкус – свежих яиц, умеренно соленый;

Запах – жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;

Консистенция – нежная, пышная, сочная.

Технологическая карта № **Д03КЕ19**

Наименование изделия: **Омлет смешанный с колбасой**

Номер рецептуры: **209**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
яйцо	118,5	102,9
молоко	38,55	38,55
масло сливочное	1,5	1,5
масло растительное	3	3
масло сливочное	1,5	1,5
масло растительное	1,5	1,5
колбаса	46,5	45
Выход:	180	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
22,5	24	12	270	90,17	15,12	0,08	0,41	0,21

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яйца (предварительно обработанные согласно СанПин 2.3.6.1079-01), смешивают с молоком, добавляют соль, взбивают до тех пор, пока Противень хорошо разогревают и выливают на него омлетную массу слоем 2,5-3 см.

Вначале омлет запекают при небольшом нагреве до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200°C.

При подаче нарезают на порционные куски.Температура подачи не менее 65С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – порционные куски квадратной или треугольной формы, политы растопленным сливочным маслом;

Цвет корочки – румяный, золотистый, в разрезе светло-желтый;

Вкус – свежих яиц, умеренно соленый;

Запах – жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;

Консистенция – нежная, пышная, сочная.