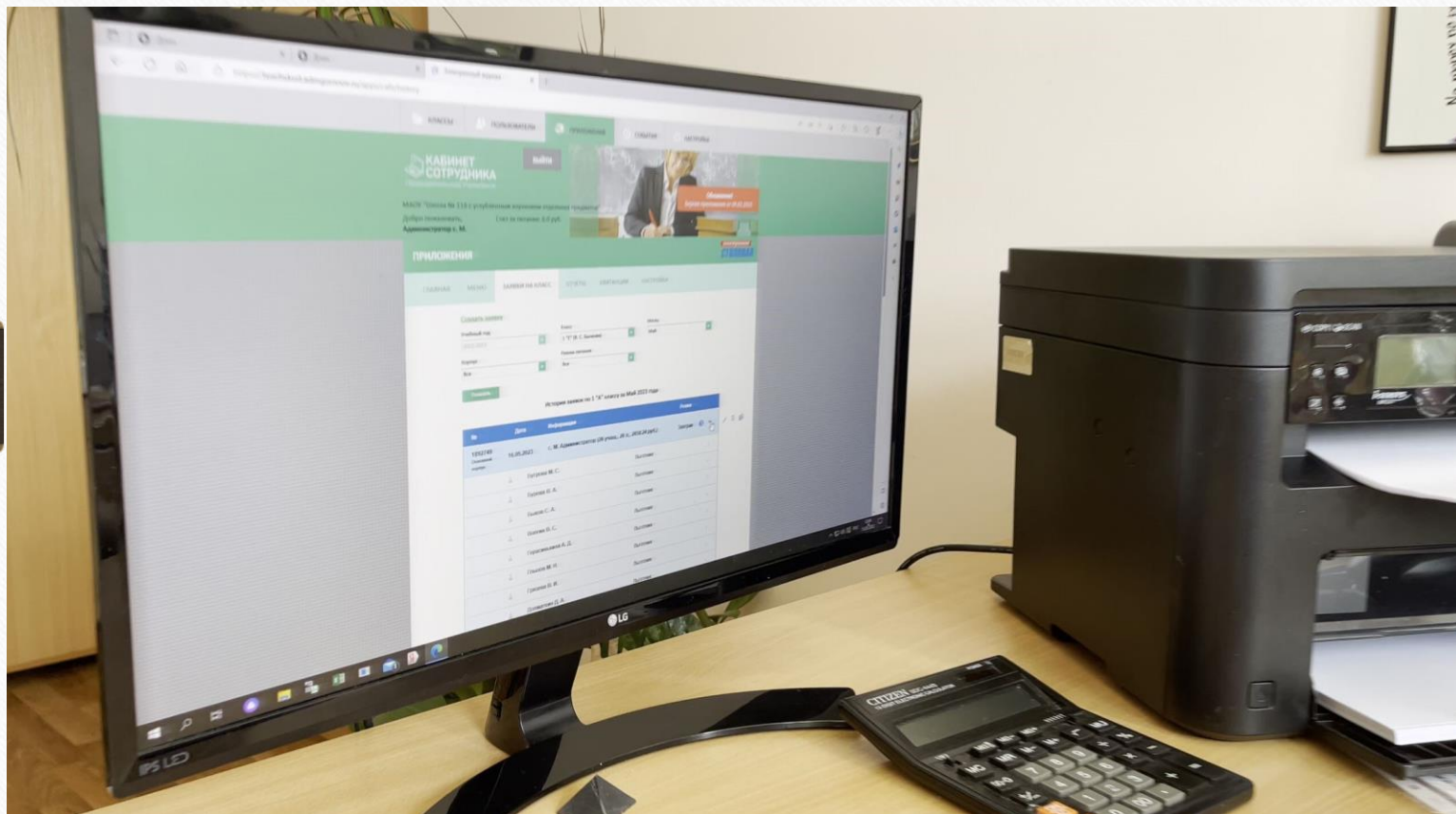


Горячий завтрак

*Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Школа 118 с углубленным изучением отдельных предметов»*

Московский район

Город Нижний Новгород



Этап №1 Заказ продуктов

Технологическая карта №

Наименование блюда: Омлет натуральный

Рецептура № 210

Сборник рецептур блюд 2015 год

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо столовое 1 категории или меланж	2,7 шт*	135	270 шт*	13,5
Молоко	75	75	7,5	7,5
Соль йодированная	1,3	1,3	0,13	0,13
Масса омлетной смеси	-	209	-	20,9
Масло сливочное	4,8	4,8	0,48	0,48
Масса готового омлета	-	200	-	20,0
Выход	-	200	-	20,0

*-закладка яиц брутто указана в соответствии с контрольной отработкой (вес яйца 50 г), при поступлении яиц другого веса закладка изменится.

*-закладка яиц и молока по акту контрольной отработки

Химический состав на 1 порцию:

Витамины и микроэлементы:

	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Б	Ж	У		Са	Mg	P	Fe	В ₁	С	А
Яйцо	18,5	19,2	4,6	265	164	27	328	3,46	0,09	0,98	0,015
Меланж	18,6	19,2	4,6	266	165	27	328	3,46	0,09	0,98	0,015

Описание технологического процесса:

Предварительно обработанные в соответствии с инструкцией яйца смешивают с молоком. Вместо яиц можно использовать меланж. Добавляют соль. Смесь тщательно размешивают. На смазанный маслом противень выливают омлетную смесь слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C 8-10 мин. Готовый омлет имеет упругую консистенцию.

При отпуске омлет нарезают на порции.

Оптимальная температура подачи 65°C.

Инженер - технолог: Румянцев А.Ю.
Калькулятор: Мальшева Г.А.



01.09.2022 год

Этап №2

Технологическая карта

Наименование блюда:

Омлет натуральный

Этап №3 Разгрузка продуктов





Этап №4
Начало
приготовления



➤ Меланж



➤ Молоко



➤ Соль



➤ Масло

Этап №5 Приготовление

Этап №6 Залив смеси



Этап №7 Жарочный шкаф



Этап №8
Готовое блюдо
Раздача





Этап №9
Сервировка
стола





Этап №10 Дегустация блюда

