**Омлет натуральный**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3  Омлет натуральный***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Омлет натуральный вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция готовой продукции, г | |
| Брутто | Нетто |
| Яйцо | 2 шт. | 2шт |
| Молоко | 45 | 45 |
| Соль | 0,25 | 0,25 |
| Масло сливочное для смазывания противня | 5 | 5 |
| **Выход готовой продукции** | — | **100** |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Яйца (предварительно обработанные согласно СанПин 2.3.6.1079-01), смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном. 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.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 . Оптимальная температура блюда 65°С.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

* ***Внешний вид –*порционные куски квадратной или треугольной формы;**
* ***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.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ порция 100 г**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| ценность, |
|  | | | | | | | | | | | |
| 100,00 | 12,27 | 2,85 | 9,63 | 201,78 | 114,20 | 19,50 | 260,5 | 2,94 | 0,10 | 0,25 | 280,00 |

**Инженер-технолог: О.Ф.Гончарова**