

ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, ул пр  
Карла-Маркса, 412



*Технологическая карта .*

**« Омлет натуральный .»**

**На основании акта контрольной проработки приготовления блюда от  
26.08.2014.**

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса гр. на одну порцию		Масса гр. на 10 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйцо	1,5 шт	60	15 шт	600
Молоко цельное	75	75	750	750
Соль	1,5	1,5	15	15
Масса омлетной смеси	-	135	-	-
Масло сливочное	5	5	50	50
Масса готового омлета	-	130	-	-
Масло сливочное	5	5	50	50
<b>Выход</b>	-	<b>130/5</b>	-	-

**Технология приготовления.**

К яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду, на смазанный противень слоем не более 2,5-3 см. и запекаем в жарочном шкафу 8-10 мин. При температуре 180-200 °С, полностью пропекая.

Пищевая и энергетич цен.      Витамины

Б- 12,93                              С- 0,31

Ж- 19,34

У- 3,24

Э.Ц-239 ккал

**Органолептические свойства :**

*Внешний вид* : поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

*Цвет*: золотисто-желтоватый.

*Консистенция* : однородная, сочная.

*Вкус*: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

*Запах*: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Руководитель по производству :



Сапрыкина М.А