

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта: №37

Наименование изделия: **Омлет натуральный**

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1,5	1,5
Молоко	36	36
Масло растительное	2	2
Выход: 100 г		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
5,73	11,04	1,1	127	0,10

Технология приготовления: к обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 градусов в течении 8-10 минут

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока

Запах: запеченных яиц.