**Омлет натуральный**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №  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 порция 100 г**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция готовой продукции, г | 100 порций готовой продукции, кг |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Яйцо | 1,25 шт. | 50 | 125 шт. | 5 |
| Молоко | 60 | 60 | 6,0 | 6,0 |
| Соль | 0,25 | 0,25 | 2,5 | 2,5 |
| Масло сливочное для смазывания противня | 3 | 3 | 0,30 | 0,30 |
| **Выход готовой продукции** | — | **100** | — | **10** |

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция готовой продукции, г | 100 порций готовой продукции, кг |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Яйцо | 1шт | 40 | 100 шт. | 4 |
| Молоко | 48 | 48 | 4,8 | 4,8 |
| Соль | 0,2 | 0,2 | 2,0 | 2,0 |
| Масло сливочное для смазывания противня | 2,4 | 2,4 | 0,24 | 0,24 |
| **Выход готовой продукции** | — | **80** | — | **8,00** |

**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 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура блюда 65°С.

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

* ***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.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | Энергетическаяценность, ккал | Витамины, мг | Минеральные вещества, мг |
| Б | Ж | У | B1 | C | A | E | Са | Mg | P | Fe |
| 7,85 | 9,06 | 3,21 | 124,93 | 0,04 | 0,18 | 0,22 | 3,4 | 100,82 | 14,4 | 151,5 | 1,32 |