

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 0

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с морковью

Номер рецептуры: 348

Наименование сборника рецептов: Сборник блюд и напитков для ПОО
при общеобразовательной школе №204.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца	1 шт	50г	1 шт	50
Молоко	33	33	3,3	3,3
Морковь	33	25	3,3	2,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	105	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Энергетичность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления:

Омлетную старшую морковь протирают, смешивают с омлетной смесью, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом и варят на пару 20-30 мин. При отпуске поливают слив. маслом, увеличив соответственно выход.

Температура подачи 65 град. С.

Внешний вид поверхность омлета зарумянена, с оттаном моркови. без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Вкус и запах: свежих жареных яиц с прикусом моркови.

Реализация на линии раздачи в течение 2х часов с момента приготовления.

Реализация в тер. в. в час



Семенов Игорь Александрович