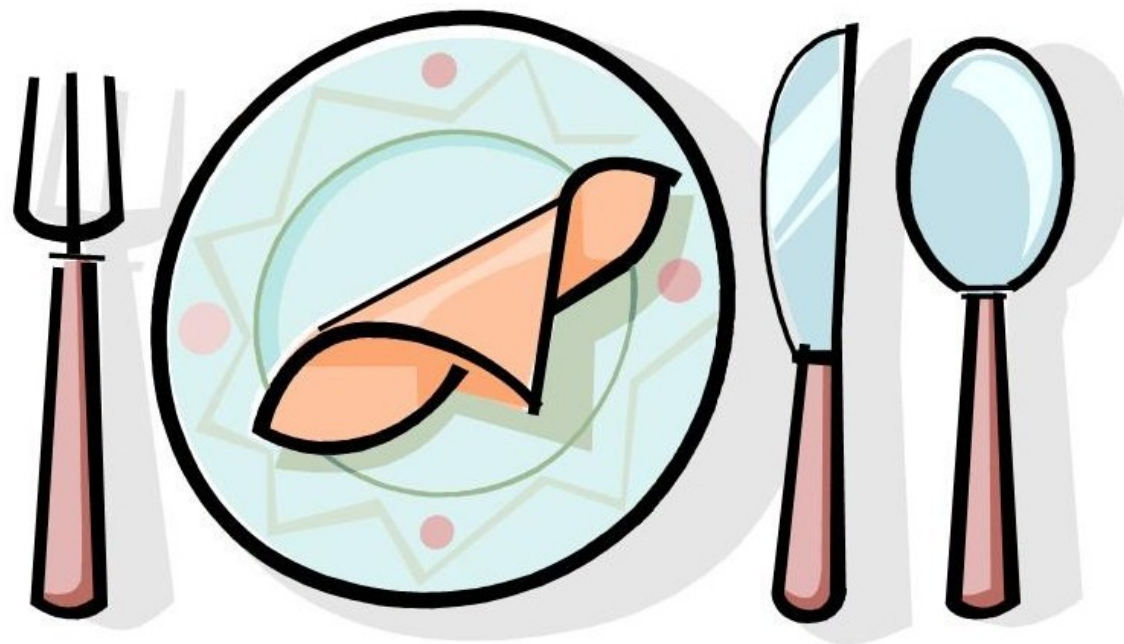


МБОУ СОШ № 67 г. Пензы

Приготовление поварами школьной столовой горячего



Омлет с колбасой

- Приготовление в соответствии с технологической картой



ООО «ШКОЛЬНИК»
г. Пермь, Октябрьский район
ИНН 5835009856

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «ШКОЛЬНИК»
Н.Н. Осипова

С. Иванов

17.02.2017

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с колбасой
Получено: 17.02.2017

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, г. Пермь 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката на 1 порцию			
	в граммах			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, шт	Нетто, шт
Яйцо	49 шт.	70,5	179 1/2 шт	2,06
Молоко	44,1	44,1	4,4	4,4
Мясной фарш (свиной)	-	114,7	-	11,5
Масло сливочное	5,3	5,3	0,53	0,53
Колбаса вареная	29,1	28,2	2,82	2,82
Масло сливочное	1,8	1,8	0,18	0,18
Масло сливочное (топленое)	-	26,3	-	2,65
Масло сливочное (топленое)	-	41,2	-	14,12
Масло сливочное	-	5,5	-	0,88
Выпекать	-	150	-	-

Химический состав, витаминизация и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	13,05	Кальций (мг)	102,55
Жиры (г)	26,64	Калий (мг)	3,4
Углеводы (г)	2,65	Железо (мг)	2,26
Эн. Ценность (ккал)	301,76	Эн. С (кВт)	0,35

Технология приготовления: Омлетную массу готовят мясным фаршем, добавив яйца, сливочное масло, молоко, соль и перец. Омлет готовят на сковороде с антипригарным покрытием. Омлет готовят на сковороде с антипригарным покрытием. Омлет готовят на сковороде с антипригарным покрытием. Омлет готовят на сковороде с антипригарным покрытием.

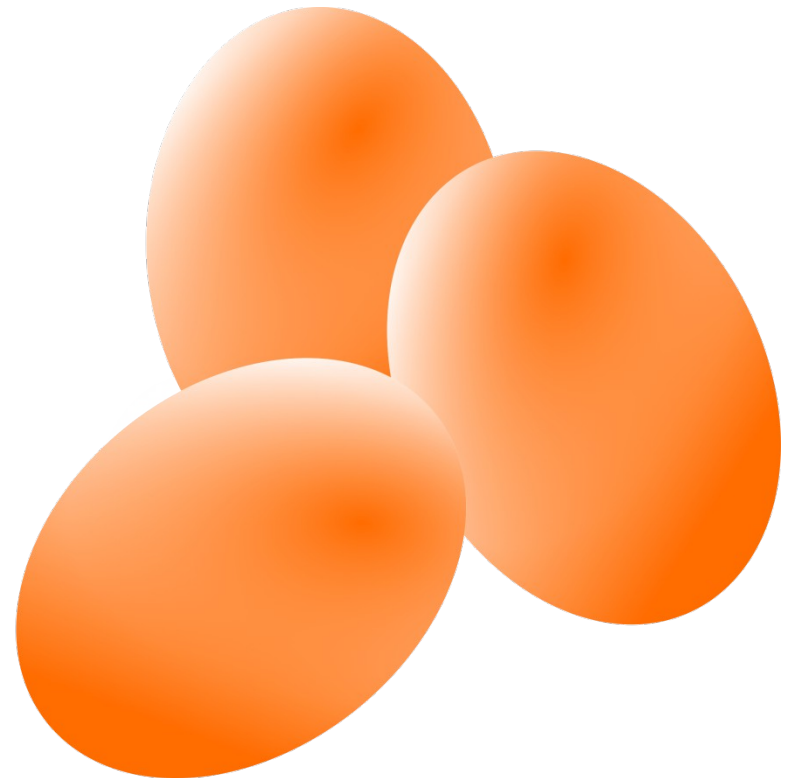
Температура подачи: 65°C

Срок реализации: не более 30 минут после приготовления

Требования к качеству: внешнему виду изделия, по без посторонних запахов, консистенции, содержанию соли и сахара, вкусовым качествам, отсутствию комочков. Цвет желтый-кремовый. Запах и запах свойственный изделию в рекомендуемой температуре.

ГОТОВИМ омлет с колбасой

- Необходимо тщательно вымыть яйца



- Яйца необходимо разбить.
- Колбасу нарезать соломкой.



Добавить молоко, соль и взбить яйца



Разлить по формам и поставить

в духовой шкаф



Готовый омлет порезать на порции



Накрыть завтрак на стол



Приятного аппетита!

