**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с сыром

Номер рецептуры: 275

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яйцо куриное | 46 | 40 |
| Молоко | 25 | 25 |
| Сыр. Голландский (брусковой) | 15,5 | 14,8 |
| Масло растительное для смазки | 1 | 1 |
| Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |
| Масса омлета запеченного | - | 75 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход блюда | 80 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  | 9,3 | 12,4 | 1,5 | 155 |

***Технология приготовления:***

*Обработанные в соответствии с санитарными правилами яйца, разбивают отдельную посуду по 2-3 штуки и соединять с общей массой. К яичной смеси добавляют молоко и йодированную соль, тщательно размешивают, слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр, выливают в емкость, смазанную маслом, слоем в 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 градусов до образования легкой румяной корочки. Омлет можно варить на пару. При отпуске нарезают на куски и поливают сливочным маслом.*

*Температура подачи 65 градусов.*

***Срок реализации:*** *не более 30 минут с момента приготовления.*

***Требования к качеству:*** *консистенция нежная, пористая, с бледно-золотистой корочкой. Вкус яичный, без посторонних привкусов и запахов.*