

14.04.2022

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.04.22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

«ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ»**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Омлет натуральный»**, вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Яйца	10,88/10,88	1шт. 1/20шт.	42	1шт. 1/20шт.	42
2. Молоко 2,5% жирн.	5,61/5,61	51	51	51	51
3. Масло растительное для смазки листа	0,69/0,69	0,7	0,7	0,7	0,7
4. Соль йодированная	0,09/0,09	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход полуфабриката:		-	93	-	93
Всего сухих веществ:	17,27/17,27				
Выход:		-	85	-	85

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яйца обрабатывают согласно санитарным требованиям.

Потребительскую упаковку (пакет) с молоком перед вскрытием промывают водой, протирают ветошью.

Подготовленные яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль йодированную, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают на противень, смазанный маслом, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут до образования румяной корочки.

Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. При подаче нарезают на порционные куски.

Приготовление в пароконвектомате: подготовленную омлетную массу выливают в гастроемкость, смазанную маслом слоем не более 2,5-3 см, закрывают крышкой и приготавливают в режиме «пароконвекция (60% пар, 40% конвекция), температуре 170°C в течение 8 минут. По истечении времени открывают крышку, терморегулятор пароконвектомата переключают в режим «конвекция», температура 170°C, время 14 минут. Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... +65°C. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогретые остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1.Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция омлета нежная, пористая, упругая. Поверхность зарумянена.

Цвет — на разрезе светло- жёлтый с кремовым оттенком.

Вкус и запах — вкус в меру солёный, запах свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

6.2.Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 85/85г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
5,94/5,94		5,08/5,08		4,49/4,49		89,4/89,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,04/0,04	0,08/0,08	115/115	0,31/0,31	84,3/84,3	12,18/12,18	97/97	0,85/0,85

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.