

14.04.21.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование блюда: «ДРАЧЕНА»

Номер рецептуры: 318

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

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	10,36/10,36	шт.	40	шт.	40
2.Молоко 2,5% жирность	1,43/1,43	13	13	13	13
или					
Молоко сухое		1,6	1,6	1,6	1,6
3.Вода (для восстановления молока сухого)		12	12	12	12
4.Мука пшеничная в/с	2,58/2,58	3	3	3	3
5.Сметана 15% жирность	1,13/1,13	5	5	5	5
6.Масло сливочное 72,5% жирность	2,25/2,25	3	3	3	3
Всего сухих веществ:	17,75/17,75				
Выход:		-	50	-	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яйца обрабатывают согласно санитарным требованиям.

Муку просеивают.

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

Готовят омлетную смесь, как для омлета натурального.

Приготовление омлетной смеси: Подготовленные яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль йодированную, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой.

В готовую омлетную смесь добавляют муку и сметану, перемешивают, выливают на горячий смазанный маслом противень 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.

При подаче нарезают на порционные куски.

Примечание: восстановленное молоко для приготовления блюд используется в исключительных случаях.**Восстановление сухого молока:** сначала в порошок вливают немного кипяченой воды (температура 35-40°C; при более высокой температуре белки молока свертываются и теряют свойства набухать и растворяться), тщательно перемешивают до однородной полужидкой массы, затем постепенно вливают остальную воду.

Температура подачи +60°...+65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - поверхность зарумянена, но без подгорелых мест. Консистенция однородная, нежная.

Цвет – золотисто-желтоватый.

Вкус и запах – Вкус и запах свежих яиц.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 100/150г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
5,56/5,56		6,93/6,93		2,95/2,95		96,41/96,41	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,03/0,03	0,02/0,02	119/119	0,1/0,1	43,26/43,26	7,55/7,55	83,1/83,1	0,58/0,58

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.