**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с отварным картофель.

Номер рецептуры: 276

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 60 | 43 |
| Яйцо куриное | 46 40 | |
| Молоко | 25 25 | |
| Масло растительное для смазки | 1 1 | |
| Соль йодированная | 0,5 0,5 | |
| Масло омлета запеченного | 95 | |
| Масло сливочное | 5 5 | |
| ВЫХОД: |  | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  | 6,9 | 8,6 | 7,1 | 134 |

***Технология приготовления:***

*Очищенный картофель ,нарезанный кубиками среднего размера или дольками, отваривают, обсушивают, выкладывают на смазанный маслом противень, заливают омлетной массаой и запекают жарочном шкафу 8-10 мин. При температуре 180-200 % С до образования легкой румяной корочки. Омлет при отпуске поливают сливочным маслом.*

***Требования к качеству:***

*Консистенция нежная, пористая, сочная, с кусочками картофеля. Цвет золотисто-желтоватый. Вкус и запах яиц и картофеля, без посторонних привкусов и запахов..*