**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с морковью

Номер рецептуры: 214

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 |
| Яйца | 1 шт | 40 |
| Молоко или вода | 12 12 | |
| Морковь | 24 18 | |
| Масло сливочное | 3 3 | |
| Масса готового омлета | - 60 | |
| Масло сливочное | 5 5 | |
| ВЫХОД: | - 5 | |
|  | 65 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  |  |  |  |  |

***Технология приготовления:***

*Отварную морковь протирают на протировочной машине или мелко рубят, смешивают с омлетной смесью и запекают на противне или сковородке 10-15 мин.*

*При отпуске поливают растопленным сдивочным маслом.*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.*

*Консистенция: однородна сочная,.*

*Цвет: от желтого до оранжевого.*

*Вкус: свежих жаренных яиц и моркови.*

*Запаз: свежих жаренных яиц и моркови.*