Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 16:13:59

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Омлет натуральный»**
Номер рецептуры: 229
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яйца	1	1	1	1
Молоко	80	80	80	80
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масло сливочное	2	2	2	2
ВЫХОД			75	85

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,40	26,47	2,16	217,95	0,21

Технология приготовления:
К обработанным яйцам добавляют молоко, соль и муку. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5- 3 см и запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 минут при температуре 180-200 ^{o}С до готовности.

Требования к качеству:
Внешний вид: поверхность омлета подрумянена, без подгорелых мест
Консистенция: однородная, сочная
Цвет: золотисто-желтоватый
Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла
Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла