ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 3.02**

**Скрамбл**

**Категорія: страви з яєць**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування сировини** | **Маса, г** | | **Норма вмісту на 1 порцію, г** | | | |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| 1 | Яйця курячі харчові (Я) | 20 шт | 800 | 1,0 | 40,0 | 2 шт | 80,0 |
| 2 | Молоко коров"яче питне 2,5% (Л) | 200 | 200 | 10,0 | 10,0 | 20,0 | 20,0 |
| 3 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | 80 | 80 | 4,0 | 4,0 | 8,0 | 8,0 |
| 4 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,15 | 0,15 | 0,3 | 0,3 |
|  | Маса омлетної суміші |  | 1083 |  | 54,2 |  | 108,3 |
| 5 | Олія соняшникова рафінована | 5 | 5 | 0,25 | 0,25 | 0,5 | 0,5 |
| Вихід готової страви, г | | **1000** | | **50** | | **100** | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (Я) яйця;** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.** | | | | | | | | | |  |
| ***Технологія приготування страви*** | | | | | | | | | |  |
|  | Яйця розбивають в ємність, збивають білки з жовтками, додають молоко, борошно пшеничне та сіль. На розігріту пательню змащену соняшниковою олією вливають яєчну суміш. Постійно помішують масу від країв до центру до повного загустіння впродовж 8-10 хв. Прикрашають свіжою підготовленною зеленню. | | | | | | | | | |
|  | Термін придатності до споживання та умови зберігання | | | | | |  |  |  |  |
|  | Термін реалізації з моменту приготування 30 хв. Температура подачі 65 °C | | | | | | | | | |
|  | Спосіб реалізації (подання) споживачу | | | | | |  |  |  |  |
|  | Подають скрембл зі свіжою підготовленою зеленню (кріп або петрушка) | | | | | | | | | |
|  | ***Характеристика готової страви*** | | | | | |  |  |  |  |
|  | *Зовнішній вигляд - однорідна маса з світло-жовтуватим відтінком, продовгуватої форми. Не допускається відокремлення рідини, ознак псуання яєць, наявність яєчної шкаралупи.* |  | | | | | | | | |
|  | *Смак і запах - притаманний наявним в омлеті яйцям та молоку* |  | | | | | | | | |
|  | *Колір - світло-жовтий* |  | | | | | | | | |
|  | Консистенція - пухка, соковита |  | | | | | | | | |

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Маса порції, г** | **Білки, г** | **Жири, г** | **Вуглеводи, г** | **Енергетична цінність, ккал** |
| 50 | 5,6 | 5,0 | 3,1 | 79,9 |
| 100 | 11,16 | 10,06 | 6,23 | 159,74 |