ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 3.03**

**Пухкий омлет з орегано**

**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 (Я) | 20 шт | 800 | 1,0 | 40,0 | 2 шт | 80,0 |
| 2 | Прянощі орегано сухе | 5 | 5 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| 3 | Молоко коров"яче питне 2,5% (Л) | 200 | 200 | 10,0 | 10,0 | 20,0 | 20,0 |
| 4 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | 80 | 80 | 4,0 | 4,0 | 8,0 | 8,0 |
| 5 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,15 | 0,15 | 0,3 | 0,3 |
|  | **Маса омлетної суміші** |  | 1088 |  | 54,4 |  | 108,8 |
| 6 | 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, поступово перемішуючи борошно пшеничне, сіль та орегано . Виливають яєчну суміш на деко попередньо змащене олією та запікають в попередньо розігрітій духовій шафі при температури 200 °C до готовності впродовж 8-10 хв. | | | | | | | | | |  |
| ***Термін придатності до споживання та умови зберігання*** | | | | | |  |  |  |  |  |
| Термін реалізації з моменту приготування 30 хв. Температура подачі 65 °C | | | | | | | | | |  |
| ***Спосіб реалізації (подання) споживачу*** | | | | | |  |  |  |  |  |
| Подають омлет з орегано з 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, молоку та орегано* | | | | | | | | | |
|  | *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 | 3,2 | 80,5 |
| 100 | 11,21 | 10,08 | 6,36 | 161,06 |