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

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 215

**Технологическая карта № 16**

**Омлет натуральный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Яйца | 1,77 шт. | 70,6 |
| Молоко | 27,1 | 27,1 |
| Соль | 0,2 | 0,2 |
| Масса омлетной смеси | - | 98 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| **Выход** | **-** | **100** |

**Технология приготовления**

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность составляет (ккал) |
| 8,82 | 17,54 | 1,69 | 199,9 | 0,15 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_