

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.

### Омлет натуральный.

Выход 60 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
Яйцо	1 шт.	48				
Масло сливочное	3	3				
Молоко	15	15				
Всего			5,6	8,4	1,96	110,3

#### **Технология приготовления:**

Яйца (предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6 1079-01) смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень хорошо разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 градусов С. При подаче нарезать на порционные куски.

#### **Требования к качеству:**

Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5 - 3 см..