

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВИТМИЛ"



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №53  
на кулинарную продукцию

### Омлет с ветчиной

(наименование изделия)  
фирменное блюдо  
(номер нормативных документов на изделие)

#### 1. Рецепттура

СТБ 1210-2010

Наименование сырья	Расход сырья на 1 шт. готовых изделий	
	брутто	нетто
Яйца	-	80
Молоко	30	30
Соль	1	1
Масса омлетной смеси	-	110
Масло растительное	5	5
Ветчина	40,5	40
Масса готовой продукции:	-	135
с маслом сливочным	-	135/5

#### 2. Описание технологии приготовления изделия:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем 0,5% теплом (с t до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. Ветчину зачищают от оболочки, нарезают мелкими кубиками или ломтиками.

К яйцам добавляют молоко, соль, тщательно перемешивают. Ветчину заливают омлетной смесью слоем 2,5-3 см и запекают 8-10 минут в жарочном шкафу при температуре 180-200°C.

При приготовлении в пароконвектомате подготовленную ветчину, заливают омлетной смесью слоем 2,5-3 см, готовят в комбинированном режиме (конвекция+пар) при температуре 180-200°C в течение 15-20 минут.

Готовый омлет нарезают на порции.

Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

Оптимальная температура подачи + 65°C.

#### 3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

**Внешний вид:** яичная масса, квадратной или прямоугольной формы, может быть полита маслом.

**Цвет:** корочки – светло-желтый, золотистый

**Вкус и запах:** характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних) и ветчины, с солоноватым привкусом

**Консистенция:** мягкая, нежная

#### 4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 2 часов

#### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности, в 100 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
7,1	12,8	1,1	147,9/619,2

Подпись разработчика:

(Лисовская А. Г.)

