УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Омлет с колбасой или сосисками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Омлет с колбасой или сосисками», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Омлет с колбасой или сосисками», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья  и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Яйца | 3 шт. | 120 |
| Молоко | 35 | 35 |
| *Масса омлетной смеси* | - | 155 |
| Масло сливочное | 6 | 6 |
| Колбаса вареная или сосиски | 33 | 32 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| *Масса готовой колбасы или сосисок* | - | 30 |
| ВЫХОД |  | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Очищенную колбасу или сосиски нарезают мелкими кубиками или ломтиками отваривают, затем добавляют масло сливочное для запекания омлета, заливают омлетную смесь, перемешивают и запекают полностью прожаривая.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная сочная с вкраплениями ломтиков или кубиков колбасы или сосисок.

Цвет: золотисто-желтый.

Запах: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок.

Вкус: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Омлет с колбасой или сосисками» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Омлет с колбасой или сосисками» на выход 180 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 17,3 | 20,7 | 2,9 | 267,1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,08 | 0,52 | 4,72 | 0,32 | 2,90 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 125,6 | 234,2 | 21,37 | 2,85 | 1,37 | 0,02 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_