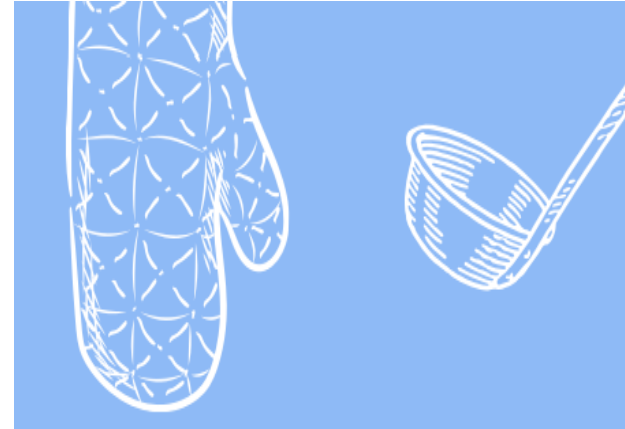


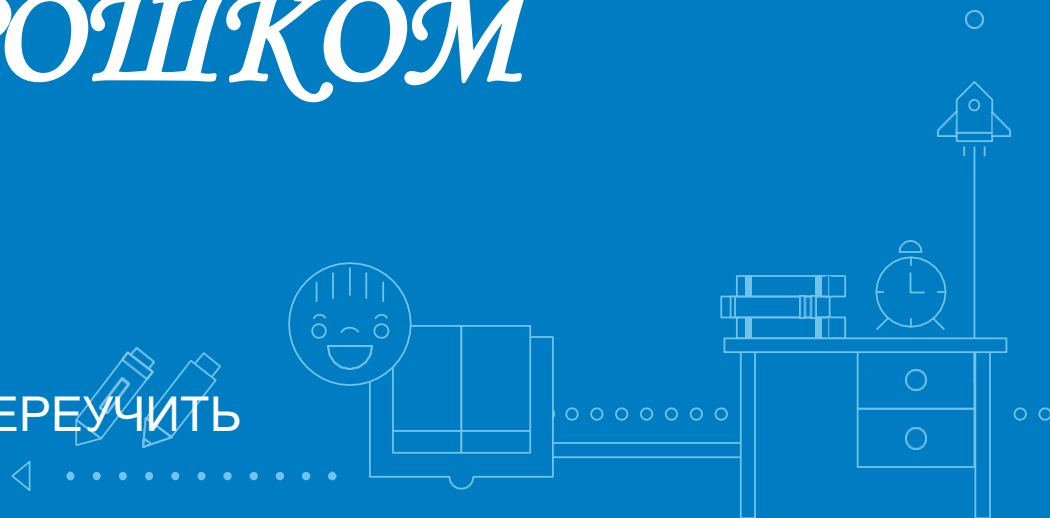
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 22»
Г. ОЛЕНЕГОРСКА



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЬМ ГОРОШКОМ

#НАСЕВЕРЕУЧИТЬСЯ #НАСЕВЕРЕУЧИТЬ



МАУ "КШП" города Оленегорска

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

Наименование блюда Омлет натуральный с маслом 95

Источник рецептуры Сборник рецептов на продукцию для обучающихся
во всех образовательных учреждениях Могильный
Тутельян Москва Дели принт 2011

Код по ОКУД

№ рецептуры

210

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Яйца	68	68
Молоко или вода	25	25
масло сливочное	3	3
масло сливочное	5	5
Выход готового блюда	95	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления. К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая. Требования к качеству. Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест. Консистенция: однородная, сочная. Цвет: золотисто-желтоватый. Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла. Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла. Температура подачи не ниже 65С.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (гр)	8,83
Жиры (гр)	15,72
Углеводы (гр)	1,67
Калорийность (гр)	183,45
Витамин С (мг)	0,16

Директор

Кузнецова Е.В.

Утверждаю: Специалист по питанию

Ромшина А.Ю.



ШАГ №1



ШАГ №2



ШАГ №3



ШАГ №4



ШАГ №5



ШАГ №6



ШАГ №7



ШАГ №8



ШАГ №9





Сервируем стол и подаем блюдо.
Приятного аппетита!

#НАСЕВЕРЕУЧИТЬСЯ #НАСЕВЕРЕУЧИТЬ