**Технологическая карта № 405**

**Наименование изделия: Сосиски, колбаса отварная.**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| Сосиски | 72,1 | 70 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 7,7 | 16,7 | 0 | 181.3 | 0 |

**Выход: 70**

**Технологическая карта № 311**

**Наименование изделия: Омлет натуральный.**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| ЯйцаМолокоМасса омлетной смесиМасло сливочноеМасса готового омлетаМасло сливочное | 38-4-4 | 6038100494,54 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 8,4 | 12,9 | 2,2 | 158,7 | 0 |

**Выход: 100**

**Технология приготовления**: с сосисок, колбасы предварительно снимают искусственную оболочку, колбасу нарезают на порции. Колбасные изделия кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении сосиски – 3-5 минут, колбасу – 7-10 минут. Во избежание повреждения оболочки и ухудшения вкуса изделия не следует хранить в горячей воде. Их готовят непосредственно перед отпуском.

Отпускают изделия с гарниром, соусом или сливочным маслом.

гарниры каши вязкие, рис припущенный, овощи отварные или припущенные.

Соусы: томатный.

**Температура подачи**: 65 С.

**Срок реализации**: не более 3 часов с момента приготовления.

**Требования к качеству**: колбасные изделия упругие, плотные, сочные. Цвет светло-розовый. Вкус мясной, умеренно соленый. Запах колбасных изделий.

**Технология приготовления:** подготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать по 2-3 штуки в отдельную посуду и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции.

**Температура подачи:** 65 С.

**Срок реализации:** не более 30 минут с момента приготовления.

.

**Требования к качеству**: консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена