

Технологическая карта № 565.1

Наименование изделия: Омлет фаршированный мясными продуктами

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Омлет натуральный с жиром №561.2		75,00		7500,00
Ветчина вареная	15,7	15,7	1570	1570
или Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями)	20,7	15,7	2070	1570
или Грудинка копченая (без шкуры и костей)	19,3	14,3	1930	1430
или Колбаса вареная	16,4	15,7	1640	1570
или Почки свиные	28,6	25,7	2860	2570
или Окорок вареный (со шкурой и костями)	20,7	15,7	2070	1570
или Сосиски	16,4	15,7	1640	1570
или Почки телячьи	28,6	25,7	2860	2570
Маргарин	6	6	600	600
или Масло сливочное	6	6	600	600
Соус красный основной №717		12		1200
или Соус томатный на мясном бульоне		12		1200
Выход:		100,00		10000,00
Стоимость:		48,75		4875
Наценка:		-		
Цена:		-		-

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
59,28	276,12	155,35	3531,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Мясопродукты на фарш нарезают ломтиками или кубиками, почки - тонкими ломтиками, обжаривают с жиром (за исключением грудинки, которую используют в отварном виде), добавляют соус или сметану, предварительно проваренную с пассерованной мукой, и кипятят 1-2 мин. Горячий фарш кладут на середину готового омлета, закрывают краями, придавая ему форму продолговатого пирожка, после чего омлет перекалывают на тарелку швом вниз. При отпуске поливают растопленным жиром.

Вид обработки:

Жарение

Вложенное блюдо № 561.2
Наименование изделия: Омлет натуральный с жиром

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйца	54,55	54,55	5454,75	5454,75
или Меланж	54,55	54,55	5454,75	5454,75
Молоко	20,45	20,45	2045,25	2045,25
или Вода	20,45	20,45	2045,25	2045,25
Маргарин	6,75	6,75	675	675
или Масло сливочное	6,75	6,75	675	675
Масса омлетной смеси	0	75	0	7500
Масса готового омлета	0	71,59	0	7158,75
Выход:		75,00		7500,00

Технология приготовления:

К яйцам или меланжу добавляют молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растопленным жиром и, помешивая, жарят 5-7 мин. Как только омлетная масса загустеет, края омлета загибают с двух сторон к середине, придавая ему форму продолговатого пирожка. Когда нижняя сторона омлета поджарится, его перекалывают на подогретое блюдо или тарелку швом вниз и поливают растопленным жиром. При массовом приготовлении омлет натуральный запекают в жарочном шкафу.

Вид обработки:

Жарение

Вложенное блюдо № 717
Наименование изделия: Соус красный основной

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Бульон коричневый №150		12,00		1200,00
Жир топленый	0,24	0,24	24	24
или Кулинарный жир	0,24	0,24	24	24
Мука пшеничная	0,6	0,6	60	60
Томатное пюре	1,2	1,2	120	120
Морковь	1,2	0,96	120	96
Лук репчатый	0,29	0,24	28,8	24
Сахарный песок	0,18	0,18	18	18
Выход:		12,00		1200,00

Технология приготовления:

Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 °С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80 °С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус красный основной используют для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют маргарином столовым (30-70 г). Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосискам, сарделькам, отварным копченостям.

Вид обработки:

Варка

Вложенное блюдо № 150
Наименование изделия: Бульон коричневый

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кости	6,00	6,00	600,00	600,00
Вода	18	18	1800	1800
Морковь	0,18	0,14	18	14,4
Лук репчатый	0,17	0,14	16,8	14,4
Петрушка (корень)	0,19	0,14	19,2	14,4
или Сельдерей (корень)	0,22	0,14	21,6	14,4
Выход:		12,00		1200,00

Технология приготовления:

Сырые кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5-7 см, жарят на противне в жарочном шкафу при 160-170 °С с добавлением моркови, петрушки лука репчатого, нарезанных на куски произвольной формы. Кости бараньи, телячьи, свиные, птицы и дичи обжаривают 30-40 мин, говяжьи - 1-1,5 ч, переворачивая их. Когда кости приобретут светло-коричневый цвет, обжаривание прекращают, а жир, выделившийся из костей, сливают. Обжаренные кости с подпеченными кореньями и луком репчатым кладут в котел, заливают горячей водой и варят 5-6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. В бульон коричневый для улучшения его качества можно добавить мясной сок, полученный после обжаривания мясных продуктов. Для этого на противень, на котором обжаривались мясные продукты, наливают немного бульона мясного или воды и кипятят 2-3 мин. Готовый бульон процеживают.

Вид обработки:

Варка

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Ветчина вареная	15,70	15,70	1570,00	1570,00
Вода	18	18	1800	1800
Жир топленый	0,24	0,24	24	24
Кости	6	6	600	600

Лук репчатый	0,46	0,38	45,6	38,4
Маргарин	12,75	12,75	1275	1275
Молоко	20,45	20,45	2045,25	2045,25
Морковь	1,38	1,1	138	110,4
Мука пшеничная	0,6	0,6	60	60
Петрушка (корень)	0,19	0,14	19,2	14,4
Сахарный песок	0,18	0,18	18	18
Томатное пюре	1,2	1,2	120	120
Яйца	54,55	54,55	5454,75	5454,75
Выход:		100,00		10000,00