

Рыба в омлете с картофельным пюре



Утверждаю
Руководитель предприятия

" 14 01 2001 г.



Технико-технологическая карта

Картофельное пюре

(наименование)

~ 500 (2004г.)

№	Наименование	Брутто, г.	Нетто, г.	Технология приготовления. Порядок оформления и подачи блюда.
1	Картофель	171	128,2	Картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, добавляют горячее кипяченое молоко и перемешивают. Заправляют маслом.
2	Масло сливочное	5,3	5,3	
3	Соль	3	3	
4	Молоко 2,5% жирности	23,7	23,7	

Выход полуфабриката, г.

Выход готового изделия, г.

150

Органолептические показатели качества блюда (изделия)

Внешний вид _____
Консистенция _____
Цвет _____
Вкус _____
Запах _____

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма	Метод испытаний
Массовая доля сухих веществ, %	27,2	
Массовая доля сахара, %	0	
Массовая доля жира, %	3,6	

Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал
2	3,2	12,7	87,6

Разработчики _____

Утверждаю
Руководитель предприятия

3 Бор

" 1 " сентября 2021 г.



Технико-технологическая карта №1098
Рыба в омлете/горбуша/ 50/50 Рец.249/2010
(наименование)

№	Наименование	Брутто, г.	Нетто, г.	Технология приготовления. Порядок оформления и подачи блюда.
1	Горбуша потр с/г	87	61	Филе рыбы с кожей без кости нарезают на
2	Масло растительное	5	5	порционные куски и припускают. Затем
3	Молоко 2,5% жирности	13	13	укладывают на противень, смазанный маслом,
4	Мука пшеничная	5	5	заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки
5	Яйца куриные	31	31	и запекают 8-10 мин при
6	Соль	2	2	180-200*

Выход полуфабриката, г.

Выход готового изделия, г.

100

Органолептические показатели качества блюда (изделия)

Внешний вид _____
Консистенция _____
Цвет _____
Вкус _____
Запах _____

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма	Метод испытаний
Массовая доля сухих веществ, %	38	
Массовая доля сахара, %	0	
Массовая доля жира, %	13,2	

Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал
16,6	11,6	3,3	396

Разработчики _____

ell