



Утверждаю
 Директор ОАО «Комбинат
 школьного питания»
 Л.В. Наровская
 « 14 » « 12 » 2022г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №455
 на кулинарную продукцию

ФРИТТАТА «КАК ДОМА»

Дата введения: 14.12.2022г.

СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г)	
	БРУТТО	НЕТТО
Яйца	-	57
Молоко	21	21
Соль	0,2	0,2
Масса омлетной смеси	-	78
Мясопродукты : кавалочек или ветчина	14,3	14,3
Сыр	7,1	7,1
Перец свежий	14,2	10,7
или горошек консервированный	16,5	10,7
или помидоры свежие парниковые	10,9	10,7
Масло растительное	3,6	3,6
Выход готовой продукции	100	
с маслом сливочным	100/5	

2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

К яйцам добавляют молоко, соль, смесь тщательно перемешивают. В омлетную смесь добавляют мясопродукты, нарезанные соломкой или кубиками, тертый сыр, сладкий перец или свежие помидоры, нарезанные соломкой или кубиками, или горошек консервированный, и хорошо перемешивают. Массу выливают на противень с разогретым растительным маслом слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 минут при температуре 180-200°C. Фриттату можно готовить в пароконвектомате в режиме «конвекция+пар», при температуре 180°C, влажности 50% в течение 20 минут. Готовую фриттату нарезают на порции.

Блюдо можно отпускать выходом 100г-200г.

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

внешний вид - яичная масса с тертым сыром, ветчиной и сладким перцем или горошком консервированным, квадратной или прямоугольной формы, может быть полита маслом сливочным;

цвет – корочки – несколько неравномерный светло-желтый или светло-коричневый и золотистый, на разрезе – светло-желтый, с включениями мясопродуктов, сладкого перца или горошка консервированного, с характерной для них окраски;

вкус, запах–характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних), мясопродуктов и овощей, с солоноватым привкусом;

консистенция – мягкая, слегка тягучая, мясопродуктов – мягкая, плотная, овощей – слегка мягкая.

4. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:

На мармите или горячей плите - не более 3 часов.

5.СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НА 100г БЛЮДА:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
10,4	14,4	1,9	757 кДж (181 ккал)

И.В. Зайцева