

Інструкційно- технологічна картка

Яйця з шинкою на грінках

Набір сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Яйця		80	Яєчня зберігає форму і має напіврідкий жовток. Краї яєчні не підсушені. Не бажані білі плями на жовтку від солі, неправильна форма жовтка. 
Маса яєць, зварених «в мішечок» без шкаралупи		67	
Шинка варена	23	22	
Або окіст копчено – варений (з кістками)	29	22	
Маса обсмаженої скибочками шинки або окосту		20	
Хліб пшеничний		30	
Маргарин столовий		10	
Соус		75	
Естрагон		3	
Вихід		185	
Примітка ! Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується смак!			

Технологія приготування

Найменування операцій	Послідовність приготування	Обладнання та інвентар
Первинна обробка	Яйця перевірити на свіжість. Помити.	Кухонний посуд та інвентар
Технологія приготування	На скибочки підсмаженого на маргарині пшеничного хліба кладуть шматочок обсмаженої шинки, зверху — гарячі яйця, зварені в "в мішечок" без шкаралупи, прикрашають листочками естрагону. Окремо подають соус томатний або червоний з естрагоном.	Електроплита, кухонний посуд та інвентар
Правила подачі	Подають у столовій мілкій тарілці, прикрашають зеленню.	Мілка тарілка



Інструкційно – технологічна картка

Яєчна кашка

Набір сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Яйця		80	Яєчня зберігає форму і має напіврідкий жовток. Краї яєчні не підсушені. Не бажані білі плями на жовтку від солі, неправильна форма жовтка. 
Або меланж		80	
Молоко		40	
Масло вершкове		5	
Маса готової кашки		105	
Грінки		35	
Чи сир	16,5	15	
Вихід		140 або 120	
Примітка ! Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується смак!			

Технологія приготування

Найменування операцій	Послідовність приготування	Обладнання та інвентар
Первинна обробка	Яйця перевірити на свіжість. Помити.	Кухонний посуд та інвентар
Технологія приготування	Яйця або меланж розводять молоком чи водою, додають сіль (10 г на 1 л маси), вершкового масла, суміш розмішують і проварюють на водяній бані, безперервно помішуючи, до консистенції напіврідкої каші. Готову кашку зберігають на марміті при температурі 60 °С не більше 15 хв.	Електроплита, кухонний посуд та інвентар
Правила подачі	Подають яєчну кашку у порціонних сковородах або підігрітих столових мілких тарілках, її викладають гіркою, навколо кладуть підсмажені грінки з пшеничного хліба чи посипають тертим сиром.	Мілка тарілка

Інструкційно – технологічна картка

Яєчня натуральна

Набір сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Яйця		120	Яєчня зберігає форму і має напіврідкий жовток. Краї яєчні не підсушені. Не бажані білі плями на жовтку від солі, неправильна форма жовтка.
Вершкове масло або столовий маргарин		10	
Вихід		114	
Примітка ! Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується смак.			

Технологія приготування

Найменування операцій	Послідовність приготування	Обладнання та інвентар
Первинна обробка	Яйця перевірити на свіжість. Помити.	Кухонний посуд та інвентар
Технологія приготування	На добре розігріту порціонну сковороду з вершковим маслом обережно випускають підготовлені яйця так, щоб не порушити цілісності жовтка. Білок посипають дрібною сіллю, оскільки на жовтку від крупинок солі залишаються світлі плями (сіль знижує температуру зсідання білків). Частину солі можна додати у жир, щоб білок не набрякав і не розривався. Жовток при смаженні можна посипати меленим перцем (0,02 г). Яєчню смажать 2-3 хв до повного загусання білка. Жовток повинен бути напіврідким.	Електроплита, кухонний посуд та інвентар
Правила подачі	Подають яєчню у порціонній сковороді, яку ставлять на покриту паперовою серветкою закусочну тарілку або перекладають у тарілку, поливають вершковим маслом, посипають подрібненою зеленню. Використовують як самостійну страву, гарячу закуску, а також для бутербродів і доповнення до м'ясних страв.	Мілка тарілка

Інструкційно – технологічна картка

Омлет натуральний

Набір сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Яйця або меланж		80	Омлет смажений має світло-жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи. Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується смак.
Молоко чи вода		30	
Маса омлетної маси		110	
Маргарин столовий		5	
Маса готового омлету		105	
Масло вершкове або маргарин столовий		5	
Вихід		110	
			

Технологія приготування

Найменування операцій	Послідовність приготування	Обладнання та інвентар
Первинна обробка	Яйця перевірити на свіжість. Помити.	Кухонний посуд та інвентар
Технологія приготування	Готують омлетну масу. Для цього підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення піни. На добре розігріту чавунну сковороду з вершковим маслом швидко виливають підготовлену омлетну масу і смажать до повного її загусання. Коли нижня частина омлету підсмажиться, краї його загинають з двох боків до середини, надаючи омлету форми довгастого пиріжка, перекладають рубцем донизу на розігріте блюдо або столову мілку тарілку.	Електроплита, кухонний посуд та інвентар
Правила подачі	Перед подаванням омлет поливають маслом, можна посипати подрібненою зеленню (1-3 г нетто на порцію).	Мілка тарілка

Інструкційно – технологічна картка

Омлет із солоними баклажанами і пасерованою цибулею

Набір сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Яйця		80	Омлет смажений має світло-жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи. 
Молоко		30	
Цибуля ріпчаста	24	20	
Маргарин столовий		5	
Маса пасерованої цибулі		10	
Баклажани солоні	40	35	
Маргарин столовий		5	
Маса обсмажених баклажанів		35	
Маргарин столовий		5	
Масло вершкове		5	
Вихід		150\5	
Примітка ! ✓ Запікають яєчні страви в жаровій шафі при температурі 160 – 180 С !			

- ✓ Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується смак.

Технологія приготування

Найменування операцій	Послідовність приготування	Обладнання та інвентар
Первинна обробка	Яйця перевірити на свіжість. Помити.	Кухонний посуд та інвентар
Технологія приготування	Солоні баклажани нарізують кубиками, смажать з усіх сторін на сковороді з жиром. Дрібно нарізану цибулю пасерують. На сковороду з обсмаженими баклажанами і пасерованою цибулею виливають омлетну масу і запікають у жаровій шафі 8-Ю хв при температурі 180-200 °С.	Електроплита, кухонний посуд та інвентар
Правила подачі	Омлет порціонують, поливають вершковим маслом. Подають як гарячу закуску або як самостійну страву.	Мілка тарілка

Інструкційно – технологічна картка

Омлет із сиром (МОЛОЧНИМ)

Набір сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Яйця		80	Омлет смажений має світло-жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи.
Сир (молочний)		50	
Молоко		25	
Борошно пшеничне		5	
Масло вершкове		6	
Вихід		140	
Примітка ! ✓ Запікають яєчні страви в жаровій шафі при температурі 160 – 180 С !			

- ✓ Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується смак.



Технологія приготування

Найменування операцій	Послідовність приготування	Обладнання та інвентар
Первинна обробка	Яйця перевірити на свіжість. Помити.	Кухонний посуд та інвентар
Технологія приготування	Сирі яйця, сир (молочний), молоко, борошно перемішують до однорідної маси, додають сіль, розмішують. Підготовлену масу виливають на	Електроплита, кухонний посуд та інвентар

	розігріту з маслом сковороду і запікають у жаровій шафі.	
Правила подачі	Подають омлет гарячим одразу ж після запікання. Перед подачею поливають розтопленим маслом.	Мілка тарілка

Інструкційно – технологічна картка

Пряження

Набір сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Яйця		80	Пряження щільна, добре запечена. Смак і запах яєчної страви. Поверхня не-підгоріла, виріб не пересолений. Яйця запечені мають щільний білок, рідкий жовток. Смак яєць кислуватий, соусу — ніжний, трохи гострий від  сиру,
Молоко		25	
Борошно пшеничне		6	
Сметана		10	
Маргарин столовий		5	
Вихід		100	
Примітка ! ✓ Запікають яєчні страви в жаровій шафі при температурі 160 – 180 С ! ✓ Пряженню запікайте безпосередньо перед подаванням: при зберіганні вона втрачає пухкість, черствіє і стає несмачною. ✓ Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко			консистенція крутону хрустка.

втрачають свій зовнішній вигляд,
твердіють, погіршується смак.

Технологія приготування

Найменування операцій	Послідовність приготування	Обладнання та інвентар
Первинна обробка	Яйця перевірити на свіжість. Помити.	Кухонний посуд та інвентар
Технологія приготування	Відрізняється від омлету тим, що її готують з додаванням борошна і сметани. До готової омлетної маси додають підсушене пшеничне борошно і сметану, добре перемішують і проціджують. На змащений маргарином лист виливають масу шаром не більше 1 см. Ставлять у жарову шафу і запікають до появи на поверхні злегка рум'яної кірочки.	Електроплита, кухонний посуд та інвентар

Правила подачі	Перед подаванням пряженню розрізують на порціонні шматки квадратної або трикутної форми, кладуть на тарілку і поливають маслом.	Мілка тарілка
-----------------------	---	---------------

Інструкційно – технологічна картка

Яйця, запечені з грибами

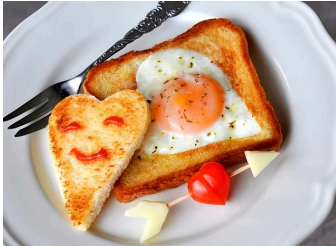
Набір сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Яйця		80	Яйця мають світло-жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи. 
Гриби білі сушені		5	
Маса варених грибів		10	
Цибуля ріпчаста	10	8	
Маргарин столовий		15	
Соус		75	
Сухарі мелені		5	
Вихід		175	
Приміточка ! ✓ Запікають яєчні страви в жаровій шафі при температурі 160 – 180 С ! ✓ Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується смак.			

Технологія приготування

Найменування операцій	Послідовність приготування	Обладнання та інвентар
Первинна обробка	Яйця перевірити на свіжість. Помити.	Кухонний посуд та інвентар
Технологія приготування	На порціонну сковороду кладуть варені яйця, розрізані на 4 частини, солять, додають варені гриби, підсмажені з цибулею, заливають молочним соусом, посипають сухарями, збризкують розтопленим маргарином і запікають 3-5 хв.	Електроплита, кухонний посуд та інвентар
Правила подачі	При подачі посипають зеленню.	Мілка тарілка

Інструкційно – технологічна картка

Яйця по – українському

Набір сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Хліб білий		40	Яйця мають світло-жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи.
Масло вершкове		5	
Сир твердий		15	
Яйце		40	
Сіль		0,1	
Перець		0,02	
Вихід		100	
Примітка ! ✓ Запікають яєчні страви в жаровій шафі при температурі 160 – 180 С ! ✓ Запікають яєчні страви в жаровій шафі при температурі 160 – 180 С ! ✓ Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попиту, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується смак.			

Технологія приготування

Найменування операцій	Послідовність приготування	Обладнання та інвентар
Первинна обробка	Яйця перевірити на свіжість. Помити.	Кухонний посуд та інвентар
Технологія приготування	Білий хліб без скоринки нарізують скибочками завдовжки 7-8 см і завтовшки 1 см, змащують маслом і кладуть змащеним боком на лист або сковороду, зверху посипають натертим на тертці з дрібними отворами сиром шаром 1,5 см. На середині кожної скибочки хліба (крутону) в сирі роблять заглиблення, в яке обережно випускають яйце. Білок солять, жовток посипають меленим перцем, яйце поливають зверху розтопленим вершковим маслом і запікають 3-5 хв.	Електроплита, кухонний посуд та інвентар
Правила подачі	Подають страву гарячою.	Мілка тарілка

Інструкційно – технологічна картка

Яйця, запечені в сметані

Набір сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Яйця		80	Яйця, зварені круто, мають у міру щільний білок і жовток. Недопустимими вадами варених яєць є забруднення і тріщини шкаралупи або виливи.
Сметана		62,5	
Масло вершкове		2,5	
Сіль за смаком			
Вихід		120	
Примітка ! ✓ Запікають яєчні страви в жаровій шафі при температурі 160 – 180 С ! ✓ Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується смак.			

Технологія приготування

Найменування операцій	Послідовність приготування	Обладнання та інвентар
Первинна обробка	Яйця перевірити на свіжість. Помити.	Кухонний посуд та інвентар
Технологія приготування	Зварені круто яйця без шкаралупи нарізують на 8 частин (спочатку уздовж навпіл і кожну половину зокрема, а потім упоперек навпіл), кладуть на порціонну сковороду, змащену маслом, солять, заливають сметаною і запікають у жаровій шафі 20 хв.	Електроплита, кухонний посуд та інвентар
Правила подачі	Перед подачею посипають дрібно нарізаною зеленню.	Мілка тарілка

Інструкційно – технологічна картка

Омлет, фарширований овочами

Набір сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Яйця	2 шт	80	<i>Зовнішній вигляд</i> - вареники зберегли форму прямокутників, посипані цукром, политі вершковим маслом, сметаною. <i>Смак і запах</i> - притаманні вареному тісті з ніжним ароматом сиру, смак сметани. <i>Колір</i> - поверхня рум'яна, золотиста, на зрізі світло-жовтого кольору. <i>Консистенція</i> - м'яка, соковита, пишна. 
Молоко		30	
Маса омлетної маси		110	
Маса вершків		5	
Горошок зелений консервований	40	30	
Гриби свіжі	61	46	
Сметана		15	
Масло вершкове		3	
Маса фаршу		35	
Маса готового фаршу, омлету		125	
Вихід		130	
Примітка! Температура подавання 60 – 65 С.			

Технологія приготування

Найменування операцій	Послідовність приготування	Обладнання та інвентар
Первинна обробка	Яйця перевірити на свіжість. Помити.	Кухонний посуд та інвентар
Технологія приготування	Гриби зачищають, нарізають часточками, обсмажують. Горошок консервований прогрівають. До підготовлених продуктів додають сметану, використовуємо як фарш. Для приготування омлетної суміші яйця обробляють, випускають в посуд, додають молоко, сіль і ретельно розмішують, виливають на порціону сковорідку з розтопленими вершками маслом і смажать. Коли маса злегка загусне, на середину викладають фарш, закривають з 2 сторін згуслою масою, надавши омлету форму пиріжка і досмажують.	Електроплита, кухонний посуд та інвентар
Правила подачі	Готовий омлет подають на мілкій столовій тарілці, викладаючи його швом до низу поливають розтопленим вершковим маслом.	Мілка тарілка

Інструкційно – технологічна картка

Омлет, змішаний з м'ясними продуктами

Набір сировини	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Яйця		80	Зовнішній вигляд - порціонний омлет має форму продовгуватого пиріжка, политий вершковим маслом. Смак і запах - яєць і м'ясних продуктів; смак в мір солоний. Колір - поверхня рум'яна ,золотиста, на зрізі світло-жовтого кольору. Консистенція - м'яка, соковита. пишна, соковита.
Молоко		30	
Маса омлетної суміші		110	
Маса вершків		5	
Шинка варена		34	
Масло вершкове		2	
Маса готових м'ясних продуктів		30	
Маса смаженого омлету		130	
Масло вершкове		5	
Вихід		135	
Примітка! Температура подавання 60 – 65 С.			

Технологія приготування

Найменування операцій	Послідовність приготування	Обладнання та інвентар
Первинна обробка	Яйця перевірити на свіжість. Помити.	Кухонний посуд та інвентар
Технологія приготування	Яйця обробляють, випускають зі шкарлупи в посуд, додають молоко, сіль, перемішують. Шинку варену зачищають, нарізують скибочками, обсмажують, додають жир для смаження омлету, заливають омлетною сумішшю, перемішують і смажать.	Електроплита, кухонний посуд та інвентар
Правила подачі	Подають омлет змішаний на мілкій столовій тарілці, поливають розтопленим вершковим маслом, оформляють зеленню.	Мілка тарілка 

