

Інструкційно-технологічна картка
Омлеті фаршировані

Продукти	1 порція	
	Брутто	Нетто
Яйця, меланж	---	80
Молоко чи вода	---	30
Маса омлетної маси	---	110
Маргарин столовий		5
Маса готового омлету	---	105
Масло вершкове або маргарин	---	5
М'ясна начинка		40
Вихід		150

Інструкційна картка

На страву: «Яєчня каша (натуральна)»

Підстава: Збірник рецептур №427

Мета уроку: Навчитися самостійно готувати страву «Яєчня каша (натуральна)», з дотриманням технологічних вимог, правила техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.

Посуд, інвентар, обладнання: виробничий стіл, миска, ложка, каструля,

Сировина: яйця або меланж, молоко, вода, вершкове масло, грінки, сир, хлоп'я кукурудзяні або пшеничні, сіль.

Послідовність виконання робіт

1. Розвести молоко або воду меланжем.
2. Додати сіль (10 г на 1 л маси).
3. Варити при безперервному помішуванні в невеликому посуді.
4. Зберігати готову кашу до відпуску на марміті при температурі 60° С не більше ніж 15 хв.

Набір сировини

Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Яйця	2 шт.	80
або меланж	-	80
Молоко	-	40
Вода	-	40
Вершкове масло	-	5
Маса готової каші	-	105
Грінки або сир	- 16,5	35 15
Пластівці кукурудзяні або пшеничні	-	10
Вихід з грінками	-	140
з сиром		120
з пластівцями		115

Правила подачі

Відпускати яєчну кашу в невеликих тарілках або в глибоких чайних тарілках, з сиром, грінками або з гарніром: овочами, грибами або м'ясними продуктами.
При подачі пластівці або тертий сир викладають на середину каші, грінки викладають по краях.

Вимоги до якості

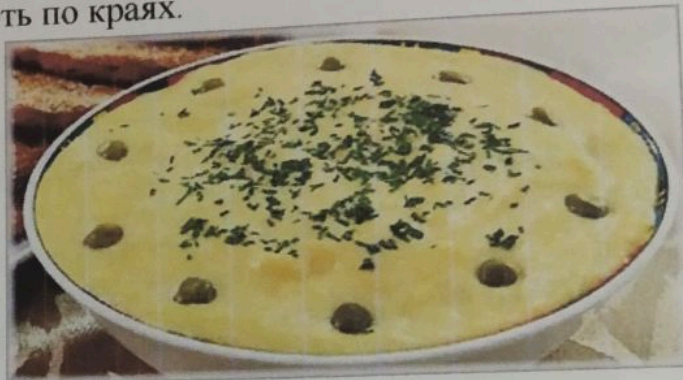
Зовнішній вигляд: відповідає страві.

Запах: приємний.

Смак: яєчної каші.

Колір: світло-жовтий.

Консистенція – однорідна.



Інструкційна картка

На страву: «Омлет натуральний»

Підстава: Збірник рецептур №438

Мета уроку: Навчитися самостійно готувати страву «Омлет натуральний», з дотриманням технологічних вимог, правила техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.

Посуд, інвентар, обладнання: виробничий стіл, обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, терка, ложка, лопатка, сковорода.

Сировина: яйця або меланж, молоко або вода, маргарин столовий або масло вершкове.

Послідовність виконання робіт

1. До яєць додати сіль, воду або молоко.
2. Суміш ретельно перемішати.

Правила подачі

Відпускати яєчну кашу в невеликих тарілках або в глибоких чайних тарілках, з сиром, грінками або з гарніром: овочами, грибами або м'ясними продуктами.
При подачі пластівці або тертий сир викладають на середину каші, грінки викладають по краях.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: відповідає страві.

Запах: приємний.

Смак: яєчної каші.

Колір: світло-жовтий.

Консистенція – однорідна.



Класифікація омлетів.

Для приготування можна використовувати також **меланж** або **яєчний порошок**.

Омлет натуральний смажений:

підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення на поверхні піни. Масу виливають на розігріту сковорідку з вершковим маслом і смажать до її загусання.



Омлет запечений: Натуральну омлетну масу або масу з гарніром вливають на деко і запікають у жаровій шафі. Порціонують і подають з маслом.



Омлет натуральний паровий :

підготовлену омлетну масу виливають у форми і варять на пару до загусання.



Омлет змішаний:

гарнір готують як для яєчні з гарніром. Заливають омлетною масою. Смажать і подають.

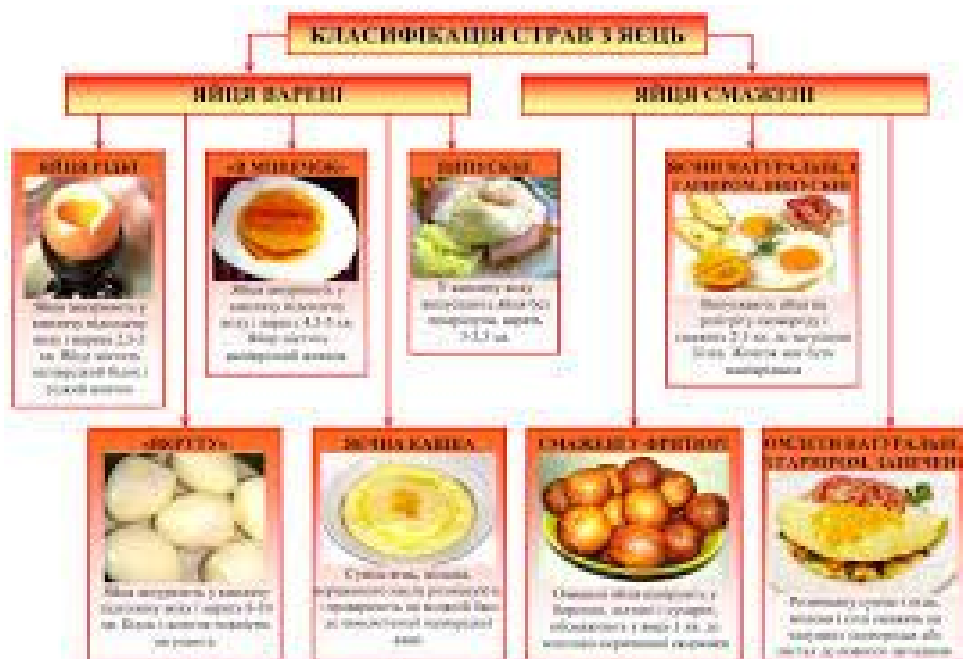


Омлет фарширований:

окремо смажать натуральний омлет. Окремо готують гарнір. Формують і подають.

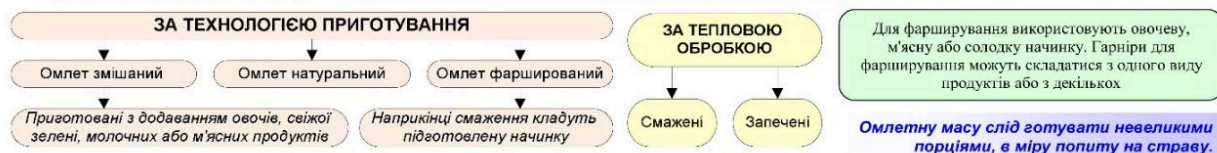
Вимоги до якості

Омлет, підсмажений у формі пиріжка, має світло – жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкарлупи. Страви з яєць не підлягають зберіганню.



ОМЛЕТИ

Омлети готують із суміші яєць, молока (або води чи вершків) і солі (з розрахунку 15 г молока і 0,5 г солі на 1 яйце). Готують омлети з 2-3 яєць. Для приготування омлетів також використовують меланж або яєчний порошок.



	Омлет натуральний	Змішаний омлет	Фарширований омлет
Технологія приготування смажених омлетів	Підготовлені сирі яйця випускають по одному в посуд, а потім перекладають в посуд, що не окислюється. Збивають вінчиком до утворення піни. Додають охолоджене молоко і продовжують збивати. Додають сіль. У підготовлену масу можна додати розтоплене вершкове масло. Виливають на добре розігріту чавунну сковорідку, змащену жиром. Смажать основним способом до повного запусання маси 140-160°C. Коли маса загусне, її краї загинають з двох боків до середини, надаючи форми довгастого пиріжка. Коли нижня частина омлету підсмажиться, омлет перекладають на підігріте блюдо або столову тарілку швом до низу.	У сиру омлетну масу додають гарнір: обсмажені м'ясні продукти, або сало шпик, нарізану дрібними кубиками обсмажену пасеровану ріпчасту цибулю, тертий сир і добре перемішують. Змішану омлетну масу виливають на добре розігріту з вершковим маслом чавунну сковорідку з товстим дном і смажать до повного запусання (t=140-160°C). Коли нижня частина омлету підсмажиться, краї його загинають з двох боків до середини, надаючи омлету форми довгастого пиріжка, перекладають складеною частиною донизу на розігріте блюдо. Залежно від начинки, омлет має відповідну назву (омлет зі шпиком; омлет з цибулею; омлет з сиром і т.п.). Ріпчасту цибулю можливо замінити на зелену.	Омлетну масу виливають на гарячу сковорідку і смажать основним способом; коли маса загусне, на середину викладають фарш і накривають його з обох боків, надаючи омлету форму довгастого пиріжка. Перед подаванням кладуть на підігріту тарілку складеним донизу. <u>Овочевий фарш:</u> Відварна квасоля і спаржа, зелений горошок, кубики або брусочки підсмажених кабачків, нарізані часточками гриби, заправлені молочним або сметанним соусом. <u>Фарш з м'ясопродуктів:</u> Шинку, ковбасу, сосиски, варені свинячі чи телячі нирки, печінку птиці нарізають дрібними кубиками або соломкою, обсмажують, з'єднують з червоним томатним соусом або сметанним з цибулею і доводять до кипіння.
Подача страви	Перед подаванням поливають розтопленим вершковим маслом, можна посипати подрібненою зеленню (1-3 г на порцію)	Перед подаванням змішаний омлет поливають розтопленим вершковим маслом, або посипають подрібненою зеленню (1-3 г нетто на порцію).	Перед подаванням поливають розтопленим вершковим маслом.