



Омлет с картофелем (запечённый)

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г,мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	-	45.0
Молоко	17.0	17.0
Картофель	68.4	44.4
Масса отварного картофеля		43.0
Масло растительное	5.0	5.0
Выход готовой продукции	95.0	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, отваривают, охлаждают и нарезают ломтиками.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 300С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. На разогретый с маслом противень раскладывают ровным слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-2000С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции. Можно отпускать как полив растопленным маслом, так и без него.

Оптимальная температура гарнира при подаче +50°С.

