

Дата "___" "___" 2023г

Технико-технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ТТК-214,04

Наименование кулинарного изделия (блюда): ФРИТТАТА С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Номер рецептуры: ТТК-214,04

Наименование сборника рецептур: Технико-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо	87,27	87,27	218,175	8,727
X МЕЛАНЖ ЯИЧНЫЙ	87,27	87,27	8,727	8,727
Молоко	33	33	3,3	3,3
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сл-сливочное 82,5%	5	5	0,5	0,5
Сыр	15	15	1,5	1,5
Ветчина	20	20	2	2
Масса полуфабриката	-	150	-	-
Выход готового блюда	-	150	-	-

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо изготовляемое ООО "Альфа-Провиант" и реализуемое на пищеблоках образовательных учреждений, обслуживаемых организатором питания ООО "Альфа-Провиант".

Требование к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Технологический процесс

Подготовить все ингредиенты.

Ветчину порезать мелким кубиком. Сыр натереть на мелкой терке.

Меланж соединить с молоком, взбивать 2-3 минуты до однородной массы, добавить соль, нарезанную ветчину и вылить полученную массу на смазанный сливочным маслом противень.

Запекать 10-15 минут в жарочном шкафу при температуре 180-200°C. После образования румяной корочки сверху омлета, вытащить противень и сверху уложить натертый сыр и поставить на 2 минуты в жарочный шкаф до полного растаивания сыра.

Порцию омлета подают на тарелке.

Оптимальная температура подачи 65°C

Требования к оформлению, реализации и хранению

Порцию омлета подают на тарелке.

Оптимальная температура подачи 65°C

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели качества

• Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника;

• цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;

• вкус — умеренно соленый;

• запах — аромат ветчины, яиц и сыра;

• консистенция — нежная, пышная, сочная.

Микробиологические показатели блюда

Соответствуют требованиям технического регламента таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" и гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами и нормативными документам.

Лабораторное подтверждение энергетической ценности блюда

На основании Протокола №

Расчетный метод энергетической ценности на основании лабораторного подтверждения

Химический состав на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	283,61	E (мг)	3,45	Ca (мг)	82,88
Белки (г)	11,47	B1 (мг)	0,08	P (мг)	174,15
Жиры (г)	21,45	C (мг)	0,23	Mg (мг)	15,23
Углеводы (г)	10,99	A (мг)	0,15	Fe (мг)	1,95