|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование изделия:** | **ОМЛЕТ ФАРШИРОВАННЫЙ** |
| **Наименование продукта** | **Вес брутто\*****на 1 порцию** | **Количество в объемных мерах** **на 1 порцию** | Технология приготовления | **Оборудование, посуда, инструменты, приспособления** |
| Яйцо | 120  | 3 шт. | Ветчину (сосиски) нарезать ломтиками, обжарить. | Плита или жарочный шкафСковорода – 1 шт.Доски МГНожи МГЁмкости для компонентов – 2 шт.Тарелка для подачи |
| Молоко | 45 | 2 ст. ложки | Яйца промыть, взбить с молоком. |
| **Масса смеси** | **165** | **165** | Вылить на сковороду. Обжарить до полуготовности. |
| Ветчина | 35 | 2 ломтика | Ветчину положить на середину, добавить соус. |
| Масло для жарки | 3 | 1 ч. ложка | После загустения омлета завернуть края.  |
| Соус | 25 | 1 ст. ложка | Прогреть в жарочном шкафу при Т=180-200˚С 5 минут. |
| **Масса фарша** | **45** | **2 ст. ложки** | Или обжарить при закрытой крышке. |
| **Масса п/ф**  | **210** | **210** | Подают на тарелке швом вниз. |
| Масло для жарки | 8 | 1 ч. ложка | Можно добавлять соус или сметану, а также менять фарш по вкусу (помидоры, грибы, соленые огурцы, лук, сыр). |
| **Выход\*\*** | **200** | **200** | - |
| **Иллюстрация готового изделия****омлет фаршир** |

\* - **вес брутто** – вес в граммах неочищенного ингредиента или продукта с упаковкой

\*\* - **выход** - вес готового изделия в граммах, блюда с учётом потерь при тепловой обработке