



# ОМЛЕТ

# Натуральный

Приготовление горячего завтрака

МКОУ СОШ п.Ключи Кирово-Чепецкого района  
2023



# Ингредиенты

В состав вкусного блюда входят продукты:

1. Яйца
2. Молоко
3. Масло
4. Соль

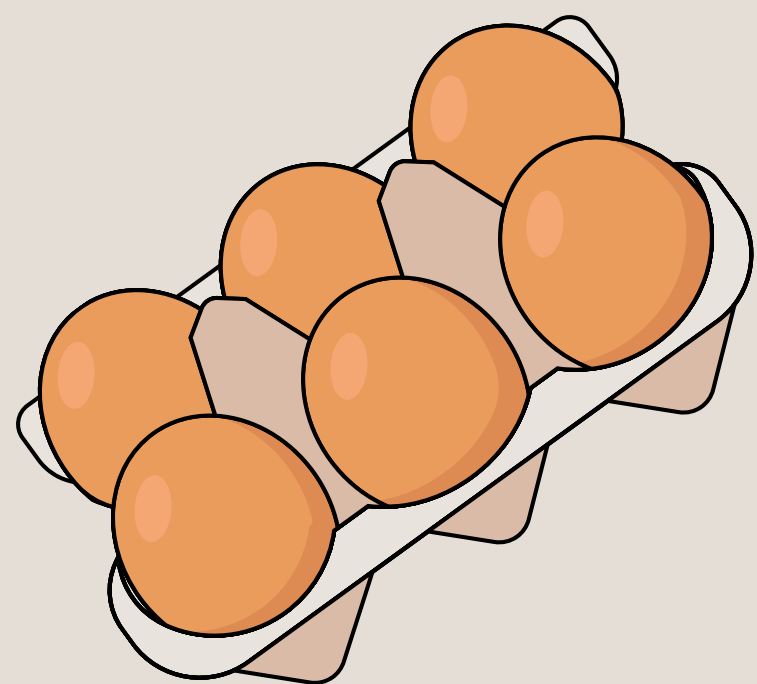


01

# Схема приготовления

1. Проверить качество яиц, вымыть
2. Приготовить яично-молочную смесь, вылить на противень
3. Готовим 10 минут при температуре 180 градусов
4. Порционно разрезаем, выкладываем на тарелку





Обработка  
яиц

03



# РАЗБИВАЕМ ЯЙЦА И СОЛИМ





ВЗБИВАЕМ ЯЙЦА,  
ДОБАВЛЯЕМ  
МОЛОКО







ПРОТИВЕНЬ СМАЗЫВАЕМ  
РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ,  
ВЫЛИВАЕМ СОДЕРЖИМОЕ



СТАВИМ В ДУХОВКУ НА 180  
ГРАДУСОВ





# Характеристика блюда на выходе



Внешний вид - омлет квадратной или прямоугольной формы, яичная масса равномерно окрашена

Цвет - от светло-желтого до светло-оранжевого, корочки – светло-желтый, золотистый

Вкус и запах - характерный для свежих яиц (без затхлого или других посторонних запахов), с солоноватым привкусом.



ВЫПЕКАЕМ,  
НАРЕЗАЕМ  
ПОРЦИОННО

