

# Омлет натуральный

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яйца	1шт.	40
Молоко	25	25
Масса омлетной смеси	-	65
Масло сливочное	3	3
Масса готового омлета	-	63
Масло сливочное		5
<b>Выход</b>		<b>65</b>

## Технология приготовления:

Яйца разбивают, добавляют молоко, соль, перемешивают и взбивают до образования пены, затем выливают в разогретую смазанную сливочным маслом сковороду или противень слоем 2,5-3см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200<sup>0</sup>С 8-10 мин. До образования румяной корочки, перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом.

## Советы:

- ❖ Чем тщательнее вы смешиваете яйца и молоко, тем вкуснее получится омлет.
- ❖ Избыток жидкости портит блюдо.
- ❖ Идеальная пропорция – 1 яйцо на половину скорлупы молока.
- ❖ Если же жидкости больше, то уже готовый омлет выделит влагу и очень быстро опадет.
- ❖ Любой омлет готовится под крышкой. А вот если крышку с внутренней стороны смазать кусочком сливочного масла, то омлет получится выше и пышнее, чем обычно.
- ❖ Любая начинка аккуратно добавляется в омлетную массу, когда она уже хорошо взбита. В этом случае вы получите воздушный омлет.
- ❖ Если же хотите получить омлет-суфле, то взбейте отдельно белки и только после этого добавьте желтки и молоко.



**Приятного аппетита !**