

Винахід відноситься до сфери задоволення людських потреб, а конкретніше до готування їжі для людей.

Відомо багато засобів готування омлету з різноманітних компонентів, але основу завжди складали свіжі яйця та рідина (молоко, вода, сливки). ("Атлас кулінарної мудрості", Фельдман І.А., стр.289; "Современная украинская кухня", Шалимов С.А., Шадура Е.А., стр.202; "До святкового столу", Дарія Цвек, стр.117).

Свіжі яйця мають порівняно короткий термін зберігання, при транспортуванні свіжих яєць потрібна спеціальна упаковка і їх необхідно охороняти від ударів і трясіння.

Задачею даного винаходу є розробка способу готування омлету, який дозволяв би швидко готувати омлет в будь-яких умовах з гарними смаковими якостями.

Поставлена задача вирішується шляхом використання в якості основи омлету яєчного порошку. При цьому смакові якості омлету не змінюються.

Спосіб готування омлету включає змішування яєчного порошку з рідиною (молоко, вода, сливки), додавання спецій (сіль, перець), термічне оброблення суміші, що відрізняється тим, що в якості головного компоненту використовують яєчний порошок.

Суттєвими ознаками загальними з істотними ознаками відомих засобів готування омлету є те, що засіб включає змішування компонентів і термічну обробку суміші.

Суттєвими відмінними ознаками заявляемого засобу є те, що основою омлету є яєчний порошок, зручний у транспортуванні, який має великий термін зберігання. По заявляемому засобу можливо готування омлету навіть у більш екстремальних умовах, чим звичайно, наприклад, у туристичних походах.

Готування омлету по заявленому засобу можливо практично в будь-яких умовах, де є можливість готування їжі: посуд, вогонь, рідина у виді молока, води, сливків.

Використана література:

- Фельдман І.А. "Атлас кулінарної мудрості" – К.: Реклама, 1990г –544с.

- Шалимов С.А., Шадура Е.А. "Современная Украинская кухня» Издание 3-е, Киев: «Полиграфкнига», 1976г. –

272с

- Дарія Цвек "До святкового столу" Львів: "Каменярь", 1975г. –199с.