

**Технико - технологическая карта № 2553 от 19.09.2022****Дип из черной фасоли****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Дип из черной фасоли вырабатываемое Типичный повар | Typical cook и реализуемое в Типичный повар | Typical cook.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

**3. Рецепттура**

| №          | Наименование сырья и полуфабрикатов             | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г |       |
|------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|-------|
|            |                                                 | Брутто                            | Нетто |
| 1          | Фасоль консервированная (бобы)                  | 540                               | 540   |
| 2          | Чеснок                                          | 51                                | 40    |
| 3          | Лук репчатый                                    | 97                                | 81    |
| 4          | Помидоры черри                                  | 162                               | 162   |
| 5          | Бульон куриный                                  | 67                                | 67    |
| 6          | Лимон                                           | 97                                | 40    |
| 7          | Зелень Кинза (Кориандр)                         | 40                                | 30    |
| Для подачи |                                                 |                                   |       |
| 8          | Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin | 40                                | 40    |

**Выход полуфабриката, г: 1000****Выход готового изделия, г: 960/40****4. Технологический процесс**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Промойте фасоль под струей холодной воды и дайте воде стечь. Слегка раздавите зубчики чеснока плоской стороной лезвия ножа и очистите их. Очистите шалот. Включите кухонный процессор и бросьте зубчики чеснока и лук в емкость через отверстие в крышке, чтобы измельчить их. Разрежьте помидоры черри пополам и тоже бросьте в процессор вместе с черной фасолью. Дождитесь, чтобы они превратились в пюре. Не выключая комбайна, влейте бульон. Приправьте по вкусу лимонным соком и солью. Если фасоль была не слишком мягкой, вам может понадобиться еще немного бульона, чтобы добиться гладкой консистенции. Подливайте его понемногу: единственный способ спасти жидкий дип — добавить еще фасоли.

**5. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 48 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели качества

| Внешний вид                                                                                  | Цвет                                                                            | Консистенция                                                   | Вкус и запах                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Дип из черной фасоли</b>                                                                  |                                                                                 |                                                                |                                                                                                                                                                               |
| Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный | Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры. | Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры. | Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.<br>Для сладких соусов, вкус сладкий |

### 6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

| КМА-ФАМ КОЕ/г, не более     | Масса продукта (г), в которой не допускаются: |        |          |         |                                |
|-----------------------------|-----------------------------------------------|--------|----------|---------|--------------------------------|
|                             | БГКП (колиформы)                              | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |
| <b>Дип из черной фасоли</b> |                                               |        |          |         |                                |
| 5 x 10 <sup>3</sup>         | 1,0                                           | -      | 1,0      | 0,1     | 25                             |

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, %                               |       |      |       |        |                 |
|------------------------------------------------|-------|------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ                                  |       | Жиры |       | Сахара | Поваренной соли |
| Мин.                                           | Макс. | Мин. | Макс. |        |                 |
| Дип из черной фасоли (в целом блюде (изделии)) |       |      |       |        |                 |
| 20,35                                          | 23,94 | 2,94 | 3,68  | 0      | -               |

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера  
Содержание сахара по сахарозе

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г                                                                                          | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (960/40 грамм) содержит:</b>                                                          |         |             |                          |
| 42,8                                                                                              | 37,3    | 106,3       | 932 (3901)               |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 57%                                                                                               | 45%     | 29%         | 37%                      |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 4,3                                                                                               | 3,7     | 10,6        | 93,2                     |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский

Шеф повар \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский