

Технико - технологическая карта № 2400 от 03.06.2022

Брокколи с чили

1. Область применения

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	Капуста брокколи	200	190
2	семена кунжут	3	3
Соус			
3	Кетчуп томатный	30	30
4	Перец острый свежий	5	3,6
5	Сахар-песок	10	10
6	Соль поваренная пищевая	0,5	0,5
7	Соус ворчестер	7	7
8	Масло сливочное несоленое	3	3
9	Масло подсолнечное рафинированное	3	3
10	Мед натуральный	7	7
11	Вода питьевая	5	5
12	Лук репчатый	30	25
13	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01
14	Лук зеленый	5	4

Выход полуфабриката, г: 291,11

Выход готового изделия, г: 165/60

4. Технологический процесс

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

Брокколи разобрать на соцветия, отварить в хорошо подсоленной воде 1,5 минуты, выложить на салфетку.

Для соуса репчатый лук мелко порубить и обжарить вместе с черным перцем на медленном огне 7 минут, добавить остальные компоненты соуса, проварить, взбить блендером до однородности.

Выложить 1-2 столовые ложки соуса на дно глубокой тарелки. Отваренную брокколи обжарить на гриле до колера и выложить на тарелку с соусом. Посыпать кунжутом

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): 18 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Брокколи с чили			
Нарезка овощей - одинаковой формы, не разваренные, соус однородной консистенции, без заветривания.	Не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда.	Достаточно мягкая, либо "Аль денте" (с легким хрустом), не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки.	Тушеных, жареных, запеченных овощей, с ароматом специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Брокколи с чили					
5 x 10 ²	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.		
Брокколи с чили (в целом блюде (изделии))					
15,56	17,29	1,94	2,43	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (165/60 грамм) содержит:			
1,6	7	27,9	181 (757)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
2%	8%	8%	7%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,7	3,1	12,4	80,2

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____