

Технико - технологическая карта № 2403 от 03.06.2022**Молодая капуста с мисо-соусом****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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Капуста краснокочанная	654	523
2	Масло подсолнечное рафинированное	50	50
Смесь мисо для запекания			
3	мисо паста	15	15
4	Масло кокосовое	15	15
5	Мирин	7	7
6	Сироп агавы	7	7
Для соуса			
7	Молоко кокосовое или сливки	100	100
8	мисо паста	5	5
9	Паста ореховая	7	7
10	Лук жареный фри	10	10
Для подачи			
11	семена кунжута	5	5
12	Лук зеленый	5	4
13	Редис	15	14
14	Зелень кервель или укроп	3	2,2
15	Перец острый свежий	5	3,6

Выход полуфабриката, г: 767,8**Выход готового изделия, г: 340/0/97/29**

4. Технологический процесс

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

Аккуратно делим кочан капусты на 8 долек (как апельсин) и берем 2 дольки. Мягкое кокосовое масло смешиваем с мисо-пастой, сиропом агавы (можно использовать мед вместо агавы) и мирином.

Обжариваем дольки капусты с каждой стороны по 2 минуты. Натираем смесью из мисо обжаренную капусту и запекаем при 180 °С в течение 25 минут.

Пока капуста печется, быстро варим соус. В сотейнике греем кокосовое молоко и с помощью венчика вмешиваем мисо-пасту, арахисовую пасту и луковый порошок из лука фри.

Варим соус, регулярно помешивая, около 10 минут на среднем огне, он должен немного выпариться и загустеть. В глубокую тарелку наливаем соус и выкладываем готовую капусту. Посыпаем кунжутом и зеленым луком. украшаем зеленью, 슬라이сами редиса и острым перцем.

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°С (±2°С).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Молодая капуста с мисо-соусом			
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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Молодая капуста с мисо-соусом					
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.		
Молодая капуста с мисо-соусом (в целом блюде (изделии))					
19,77	21,97	0,01	0,01	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (340/0/97/29 грамм) содержит:			
12,7	30,5	34,6	464 (1942)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
17%	37%	9%	19%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,7	6,6	7,4	99,6

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
