

Технико - технологическая карта № 2401 от 03.06.2022**Цветная капуста с кунжутным 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 цветная	200	200
2	Орех кешью ядро	15	15
3	семена кунжут	3	3
Масло для фритюра			
4	Масло подсолнечное рафинированное	500	500
Кунжутный соус			
5	Майонез Провансаль	30	30
6	Уксус яблочный или рисовый	5	5
7	Масло кунжутное	5	5
8	Чеснок	3	2,3
9	Перец острый свежий	3	2,2
10	Мед натуральный	10	10
11	Соус соевый	10	10
12	семена кунжут	5	5

Выход полуфабриката, г: 787,5**Выход готового изделия, г: 177/0/70****4. Технологический процесс**

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

Все ингредиенты для соуса, кроме кунжута, смешать в миске. Взбить погружным блендером до однородной массы, в конце добавить кунжут.

Капусту нарезать на соцветия и обжарить до золотистого цвета во фритюре, потом запекать 3-5 минут при температуре 180 °С в духовке. Переложить на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло.

На дно тарелки выложить 1-2 столовые ложки соуса, сверху выложить капусту, посыпать рублеными орехами кешью и 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
Цветная капуста с кунжутным 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-ФАММ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Цветная капуста с кунжутным 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.		
Цветная капуста с кунжутным соусом (в целом блюде (изделии))					
30,21	33,57	6,67	8,34	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (177/0/70 грамм) содержит:			
10,9	40	21	488 (2043)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
15%	48%	6%	20%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,4	16,2	8,5	197,5

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____