

Технико - технологическая карта № 2402 от 03.06.2022**Запеченная молодая капуста****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 белокочанная	275	220
2	Сок лимонный	25	25
3	Зелень тимьян	0,5	0,5
4	Чеснок	15	15
5	Масло сливочное несоленое	15	15
6	Масло подсолнечное рафинированное	15	15
7	Соль поваренная пищевая	2	2
8	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01
Соус			
9	Сливки из коровьего молока 33% жирности	120	120
10	Соль поваренная пищевая	2	2
11	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
12	Масло трюфельное	5	5
13	Сыр пармезан или пекорино	10	9,4
Для подачи			
14	Горчица с зернами	15	15
15	Масло трюфельное	10	10

Выход полуфабриката, г: 454,01**Выход готового изделия, г: 174/111/23**

4. Технологический процесс

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

Кочан капусты запечь целиком до готовности при 180 °С в течение 1 часа, затем достать и очистить от верхних потемневших листьев.

Нарезать печеную капусту на крупные продольные куски, смазать растительным маслом, посыпать солью и черным перцем.

В сковороде смешать сок лимона, чеснок, тимьян, сливочное и растительное масло. Добавить капусту и обжаривать до золотистого цвета. Затем капусту переложить на решетку на 1-2 минуты, чтобы стекло лишнее масло.

На тарелку выложить соус, затем капусту, полить трюфельным маслом и украсить зернистой горчицей.

Для соуса пармезан натереть на мелкой терке, сливки довести до кипения, снять с плиты. Добавить тертый пармезан, соль, перец, трюфельное масло, перемешать, оставить на 10 минут под крышкой до растворения сыра. Полученный соус взбить в блендере до однородного состояния

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
Запеченная молодая капуста			
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
Запеченная молодая капуста					
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.		
Запеченная молодая капуста (в целом блюде (изделии))					
28,51	31,68	11,19	13,99	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (174/111/23 грамм) содержит:			
15,5	54,5	20,4	634 (2655)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
21%	66%	6%	25%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
5	17,7	6,6	205,6

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
