

Источник рецептуры:

Технологическая карта № 384 от 01.09.2018**Маринад Кимчи**

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г			Расход сырья и п/ф на 10 порций, г		
		Брутто	Нетто	Выход	Брутто	Нетто	Выход
1	Мука Рисовая	76	76	76	760	760	760
2	Вода питьевая	254	254	224	2540	2540	2240
3	Сахар-песок	51	51	51	510	510	510
4	Соус с ароматом рыбы	76	76	76	760	760	760
5	Перец чилли (сухой. хлопья)	102	102	102	1020	1020	1020
6	Лук репчатый (белый)	60	51	51	600	510	510
7	Чеснок	98	76	76	980	760	760
8	Имбирь свежий (корень)	16	12	12	160	120	120
9	Морковь	139	104	104	1390	1040	1040
10	Дайкон	191	152	152	1910	1520	1520
11	Лук (Зеленый)	96	76	76	960	760	760

Масса полуфабриката: 1030 г**Выход на 1 порцию: 1000 г****Выход на 10 порций: 10000 г**

Информация о пищевой ценности: Белки: 8; Жиры: 0,1; Углеводы: 69,6; Калорийность: 311 ккал (1304 кДж)

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

- 1) Вскипятить воду. Добавить сахар. перемешать.
 - 2) Добавить рисовую муку. Перемешать до образования клейстерной массы.
 - 3) Добавить Соус с ароматом рыбы, перец чилли сухой (хлопья)
 - 4) Чеснок, имбирь нашинковать. Лук зеленый порезать полосками по 3 см.
 - 5) Морковь и дайкон нарезать соломкой длиной 5 см. через овощерезку С50
- Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф - повар _____