

Источник рецептуры:

Технологическая карта № 385 от 02.09.2018**Кимчи (Оригинальная) п/ф**

№	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	Капуста пекинская	840	700	700	8400	7000	7000
2	Соль поваренная пищевая	20	20	20	200	200	200
3	Маринад Кимчи	300	300	300	3000	3000	3000

Масса полуфабриката: 1020 г**Выход на 1 порцию: 1000 г****Выход на 10 порций: 10000 г**

Информация о пищевой ценности: Белки: 15; Жиры: 0,7; Углеводы: 53,8; Калорийность: 282 ккал (1179 кДж)

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

- 1) У Пекинской капусты сделать надрезы по плодоножке. Разделить руками на 4 части. (Важно!) Листья не отрывать!
- 2) Натереть каждый капустный лист солью. (Количество соли к толстой части наноситься больше чем к листьям)
- 3) Выложить капусту в гастроемкость плотными слоями.
- 4) Перемешивать капусту каждые 2 часа. Процедуру повторить 3 раза.
- 5) Далее Солёную капусту промыть под проточной водой. Смыть остатки соли.
- 6) Взять четвертинку засолённой капусты. Каждый лист промазать маринадом для кимчи. К основанию маринад выкладывать больше чем к листьям. Далее подвернуть капусту. Выложить в гастроемкость.
- 7) Прodelать процедуру с каждой четвертинкой капусты.
- 8) Замаринованные качаны, выкладывать в гастроемкости плотными слоями. Остатки маринада выложить сверху ровным слоем.
- 9) Оставить гастроемкость с открытой крышкой на 24 часа. при температуре 18 градусов.
- 10) Через сутки гастроемкости с закрытыми крышками поставить в холодильную камеру. Каждые сутки открывать крышки протыкать капусту (например китайской палочкой) и прижимать капусту (Для выхода газа.)
- 11) Время готовности 5 суток.
- 12) Готовую кимчи расфасовать по вакуумным пакетам. Хранить в холодильной камере при температуре +5 градуса

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф - повар _____