

Технико - технологическая карта № 2216 от 04.01.2022**Джем из чили (нам прик пао)****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Джем из чили (нам прик пао) вырабатываемое https://vk.com/typical_cook и реализуемое в Typical cook.

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	Паста из тамаринда	136	136
2	Специи Перец чили острый	136	136
3	Масло подсолнечное рафинированное	362	362
4	Чеснок	181	141
5	Лук репчатый	181	152
6	Паста креветочная	90	90
7	Сахар пальмовый	136	136
8	Соус Рыбный	54	54

Выход полуфабриката, г: 1207**Выход готового изделия, г: 1000**

4. Технологический процесс

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

1 Отрежьте у перцев чили стебель и удалите семена.

2. Нагрейте масло в воке или в большой сковороде на среднем огне. Оно должно стать горячим, но не дымить. Положите в масло перец и жарьте, помешивая, 15-20 секунд, стараясь, чтобы перец не подгорал. Выньте шумовкой и положите на тарелку.

3. Положите в масло чеснок и жарьте, помешивая, до золотисто-коричневого цвета. (Чеснок продолжит подрумяниваться и вне сковороды, поэтому старайтесь не передержать его на огне.) Переложите на тарелку к чили. Поджарьте лук до золотистого цвета и переложите на тарелку. Выключите огонь, оставив масло в сковороде. Переложите чили, чеснок и лук в чашу комбайна и превратите в пасту в импульсном режиме, изредка соскребая смесь со стенок чаши (нет необходимости делать пасту совершенно однородной).

4. Включите под сковородой средний огонь. Положите в масло креветочную пасту и жарьте минуту или две, помешивая и разминая ее. Добавьте пальмовый сахар и жарьте, помешивая, пока сахар не растворится. Добавьте смесь из чили, чеснока и лука, пасту из тамаринда и рыбный соус. Перемешайте, уменьшите огонь и тушите 2-3 минуты, изредка помешивая, чтобы джем не пригорал. Он должен слегка загустеть. Попробуйте джем. Если он покажется вам несоленым, добавьте чуточку рыбного соуса.

5. Вы можете хранить джем (и масло) в банке с крышкой в холодильнике или в морозилке. Добавляйте его в стир-фрай и в супы, выкладывая на рис или лапшу, намазывайте на тосты или используйте как основу заправки для салата юм юай.

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): 48 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Джем из чили (нам прик пао)			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.	Немного вязкая или жидкая, в зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков. Для сладких соусов, вкус сладкий

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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Джем из чили (нам прик пао)					
5 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жира		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Джем из чили (нам прик пао) (в целом блюде (изделии))					
56,75	66,76	28,93	36,16	0	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
54,2	386,8	111,2	4143 (17347)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
72%	466%	30%	166%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
5,4	38,7	11,1	414,3

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____