

Технико - технологическая карта № 1498 от 09.01.2021**АНАНАСОВЫЙ КОНФИТЮР С ВАНИЛЬЮ И РОМОМ****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) АНАНАСОВЫЙ КОНФИТЮР С ВАНИЛЬЮ И РОМОМ 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. Рецепттура

| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г | |
|---|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | | Брутто | Нетто |
| 1 | Ананас | 2500 | 1375 |
| 2 | Сахар-песок | 900 | 900 |
| 3 | Ваниль | 2 | 2 |
| 4 | Ром | 150 | 150 |
| 5 | Лимон | 48 | 20 |

Выход полуфабриката, г: 2447**Выход готового изделия, г: 1619****4. Технологический процесс**

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

1-Й ДЕНЬ Срежьте кожуру ананасов. Разрежьте их на четвертинки по длине, удалите жесткую сердцевину и нарежьте четвертинки тонкими ломтиками. В тазик для варенья поместите ананасы, сахар, расщепленный стручок ванили и лимонный сок. Доведите до слабого кипения, аккуратно помешивая, а потом переложите в большую миску. Накройте листом кулинарной бумаги и уберите в холодильник на ночь.

2-Й ДЕНЬ На следующий день переложите всё обратно в тазик для варенья. Доведите до кипения, аккуратно помешивая. Варите на сильном огне около Ю минут, постоянно помешивая. Тщательно снимайте пену. Добавьте ром. Снова доведите до кипения и варите 5 минут, аккуратно помешивая. Проверьте консистенцию, капнув немного сиропа на блюдце: он должен слегка загустеть. Извлеките стручок ванили и положите его в одну из банок в качестве украшения. Снимите тазик с огня. Разложите конфитюр по банкам и закрутите крышки

СОВЕТЫ и РЕКОМЕНДАЦИИ от ШЕФОВ Для более пикантной версии добавьте немного имбиря, перца и пряностей для медовой коврижки; такой конфитюр можно подать, например, к курице гриль. Добавление алкоголя в этот конфитюр увеличивает срок его хранения.

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): 24 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|--------------------|--------------|--|
| АНАНАСОВЫЙ КОНФИТЮР С ВАНИЛЬЮ И РОМОМ | | | |
| Свойственный рецептуре, упакован или расфасован согласно технологической инструкции. | Свойственный виду. | Однородная. | Приятный, фруктовый, 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 |
| АНАНАСОВЫЙ КОНФИТЮР С ВАНИЛЬЮ И РОМОМ | | | | | |
| 5 x 10 ³ | 1,0 | - | - | - | 25 |

Дрожжи, КОЕ/г, не более 50, Плесени, КОЕ/г, не более 50.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, % | | | | | |
|--|-------|------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ | | Жиры | | Сахара | Поваренной соли |
| Мин. | Макс. | Мин. | Макс. | | |
| АНАНАСОВЫЙ КОНФИТЮР С ВАНИЛЬЮ И РОМОМ (в целом блюде (изделии)) | | | | | |
| 61,42 | 68,25 | - | - | 55,48 | - |

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|---|---------|-------------|--------------------------|
| 1 порция (1619 грамм) содержит: | | | |
| 5,5 | 2,8 | 1056,3 | 4272 (17886) |
| Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет: | | | |
| 7% | 3% | 289% | 171% |
| 100 грамм блюда (изделия) содержит: | | | |
| 0,3 | 0,2 | 65,2 | 263,9 |

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____