

Технико - технологическая карта № 3056 от 27.05.2023**Лапша в темном рисовом уксусе****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Лапша в темном рисовом уксусе вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в .

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
лапша			
1	Лапша китайская для жарки (mai xiang gun)	100	100
2	Вода питьевая	500	500
соус			
3	Соус соевый	30	30
4	Соус соевый светлый	7	7
5	Черный темный рисовый уксус	40	40
6	Сахар-песок	5	5
7	Паста Кочудян	10	10
Подача			
8	Масло кунжутное	20	20
9	Лук зеленый	10	8

Выход полуфабриката, г: 720**Выход готового изделия, г: 0/226/57/8****4. Технологический процесс**

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

Доведите большую кастрюлю с водой до кипения на сильном огне. Добавьте лапшу и готовьте, периодически помешивая, в соответствии с указаниями на упаковке. Слейте воду, промойте холодной водой.

В миске среднего размера взбейте темный соевый соус PRB, светлый соевый соус Pearl River Bridge Light, темный рисовый уксус shuita, сахар, кунжутное масло и пасту чили до получения однородной массы.

Разогрейте вок или большую сковороду на сильном огне и разогрейте кунжутное масло. Когда масло начнет дымиться, добавьте лапшу и готовьте, не помешивая, до хрустящей корочки, около 2 минут. Переверните лапшу и продолжайте готовить, не помешивая, в течение 2 минут. Добавьте смесь соевого соуса и готовьте, помешивая, в течение 90 секунд.

Выложите лапшу в тарелку и посыпьте сверху зеленым луком.

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

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Лапша в темном рисовом укусе			
Компоненты не разваренные, поверхность без заветривания, ингредиенты по рецептуре (для изделий с добавками) распределены равномерно.	Макаронных изделий - белый, кремовый, Блюда в целом - свойственный компонентам, входящим в состав блюда.	Достаточно плотная, неразваренная, свойственная данному виду макаронных изделий.	Приятные, свойственные компонентам. 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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Лапша в темном рисовом укусе					
1 x 10 ³	1,0	1,0	1,0	0,1	25

Без заправки

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Лапша в темном рисовом укусе (в целом блюде (изделии))					
11,8	13,11	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/226/57/8 грамм) содержит:			
4,1	20,2	9	234 (980)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
6%	24%	2%	9%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,4	7	3,1	80,6

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Документ подготовлен с использованием программы "Шеф Эксперт" в соответствии с ГОСТ 31987-2012

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский