

**Технико - технологическая карта № 3055 от 27.05.2023****Лапша в светло - темном соевом соусе****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Лапша в светло - темном соевом соусе 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
1	Лапша пшеничная сухая	100	100
2	Вода питьевая	500	500
Соус			
3	Соус соевый	15	15
4	Соус соевый светлый	15	15
5	Сахар-песок	15	15
Для подачи			
6	Лук зеленый	5	4

**Выход полуфабриката, г: 649****Выход готового изделия, г: 226/38/4****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 воке приготовьте светлый соевый соус Pearl River Bridge Light и темный соевый соус PRB, сахар, пока смесь не начнет пузыриться. Снимите с огня и добавьте лапшу. Перемешивайте лапшу до тех пор, пока она полностью не покроется соусом. В зависимости от температуры вока и соуса, вы можете разогреть лапшу на слабом огне в течение пары минут, чтобы она прогрелась.

Выложить лапшу в тарелку, затем сверху выложите нарезанный свежий зеленый лук.

**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
<b>Лапша в светло - темном соевом соусе</b>			
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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Лапша в светло - темном соевом соусе</b>					
1 x 10 <sup>3</sup>	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.		
<b>Лапша в светло - темном соевом соусе (в целом блюде (изделии))</b>					
6,82	7,58	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (226/38/4 грамм) содержит:</b>			
1,6	0	16,3	72 (300)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
2%	0%	4%	3%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
0,6	0	6,1	26,9

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский

Шеф повар \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский