

Технико - технологическая карта № 3006 от 14.04.2023**Нитамаго (маринованные яйца) на 20 яиц****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Нитамаго (маринованные яйца) на 20 яиц 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	Вода питьевая	400	400
2	Уксус рисовый	400	400
3	Яйца куриные	1140	1000
4	Соус соевый	400	400

Выход полуфабриката, г: 2200**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.

Перемешайте соевый соус с уксусом и водой в миске или банке, в которую поместятся все яйца. Чтобы приготовить яйца, доведите до кипения 5 литра воды в среднем сотейнике на сильном огне. Опустите яйца в кипящую воду с помощью шумовки, варите на сильном огне в течение 7 минут, один раз аккуратно перемешав яйца деревянной лопаткой. Снимите яйца с огня и слейте из кастрюли воду'. Переложите яйца в миску с ледяной водой и дайте им остыть в течение 3 минут. Очистите яйца и сложите их в емкость с маринадом. Накройте и оставьте мариноваться на ночь. Для подачи разрежьте пополам.

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
Нитамаго (маринованные яйца) на 20 яиц			
Масса равномерно распределена, продукция не имеет следов заветривания и изломов.	Кремовый, желтоватый, с включениями ингредиентов, входящих в состав блюда.	Омлетов - воздушная, достаточно плотная, некрошливая.	Приятный, с ароматом ингредиентов, входящих в состав блюда, в меру острый, соленый, 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
Нитамаго (маринованные яйца) на 20 яиц					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Нитамаго (маринованные яйца) на 20 яиц (в целом блюде (изделии))					
23,71	26,35	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 (1000 грамм) содержит:			
127	115	7	1571 (6579)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
169%	139%	2%	63%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
12,7	11,5	0,7	157,1

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Шеф повар

А.Ю. Муравский