

Технико - технологическая карта № 3070 от 23.06.2023**Острый рамен со свинойной****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Острый рамен со свинойной 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
Бульон			
1	Паста корейская чили	10	10
2	Имбирь свежий (корень)	10	7,4
3	Соус соевый	10	10
4	Бульон куриный	300	300
5	Лапша рамен Nongshim (отварная)	75	75
ТУШЕНАЯ СВИНИНА С ИМБИРЕМ			
6	Мирин	10	10
7	Сахар тростниковый	10	10
8	Соус соевый	10	10
9	Специи Перец чили острый	0,1	0,1
10	Имбирь свежий (корень)	10	10
11	Лук зеленый	5	5
12	Соль поваренная пищевая	2	2
13	Свинина грудинка	250	238
Масло для жарки во фритюре			
14	Масло подсолнечное рафинированное	200	200
Для подачи			
15	Нитамаго (маринованные яйца всмятку) на 10 яиц	50	50
16	Лук зеленый	20	16
17	семена кунжут	15	15
18	Кукуруза	40	40

Выход полуфабриката, г: 1008,5**Выход готового изделия, г: 0/436/183/0/121**

4. Технологический процесс

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

1. Разогрейте сувид до 75С

2 Начните с маринада: смешайте мирин, сахар, соевый соус, молотый перец чили, тертый имбирь, зеленый лук и тертый чеснок.

3 Посолите свиную грудинку и положите в вакуумный пакет и залейте маринадом. Убавьте в разогретый до 75 С сувид на 15 часов.

4 . Достаньте мясо из сувида и сразу охладите в воде со льдом.

5 Нагрейте миски для подачи.

6 Доведите большую кастрюлю с подсоленной водой до кипения. Разогрейте масло для фритюра

7 Грудинку достать из пакета и разрежьте ее пополам.. Обжаривайте во фритюре в масле примерно 3 минуты, пока кожа не потрескается и не станет хрустящей. Оставьте стекать на кухонной бумаге.

8 Разогрейте бульон в кастрюле. Добавьте корейскую пасту чили, натертый имбирь и соевый соус в миску, добавьте горячий бульон и взбейте все вместе.

9 Отварите лапшу кастрюле с водой на слабом огне. Лучше всего использовать корзиночку для лапши или сито, чтобы вы могли быстро вынуть лапшу после приготовления. Тщательно слейте воду и переложите лапшу в миски с бульоном.

10 Сверху выложите сладкую отварную кукурузу , обжаренную во фритюре свинину, яйцо маринованное , зеленый лук. Посыпьте сверху семенами кунжута

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): 3 часа на мармите. Температура не ниже 75°С.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Острый рамен со свининой			
В блюде гармоничное соотношение жидкости и продуктов. Компоненты не разваренные, распределены равномерно. Блюдо сервировано в суповой тарелке или пиале. Декорировано ингредиентами по рецептуре.	Бульона - прозрачный, при добавлении томата или свеклы - красноватый, ингредиентов - свойственный компонентам, входящим в состав блюда.	Жидкая, компонентов в составе - достаточно плотная, неразваренная, свойственная типам ингредиентов в составе блюда.	Приятные, свойственные компонентам. 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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Острый рамен со свиной					
5 x 10 ²	1,0	-	-	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Острый рамен со свиной (в целом блюде (изделии))					
18,47	21,73	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 (0/436/183/0/121 грамм) содержит:			
53	79,8	41,3	1096 (4587)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
71%	96%	11%	44%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,2	10,8	5,6	148

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский