

Технико - технологическая карта № 3008 от 14.04.2023**Рамен со свиным фаршем****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Рамен со свиным фаршем 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
БУЛЬОН			
1	Бульон куриный	300	300
2	Паста корейская чили	10	10
3	Масло из виноградных косточек с чили	10	10
4	Лапша рамен Nongshim (отварная)	75	75
ХРУСТЯЩИЙ СВИНОЙ ФАРШ			
5	Масло подсолнечное рафинированное	10	10
6	Фарш свиной	120	120
7	Лук зеленый	20	16
8	Имбирь свежий (корень)	10	7,4
9	Чеснок	10	7,8
10	мисо паста	10	10
11	Паста корейская чили	10	10
12	Масло кунжутное	10	10
13	Соус соевый	10	10
ЯЙЦА МАРИНОВАННЫЕ			
14	Нитамаго (маринованные яйца) на 20 яиц	50	50
ПОДАЧА			
15	Лук зеленый	10	8
16	Семена подсолнечника	5	5

Выход полуфабриката, г: 659,2**Выход готового изделия, г: 0/434/153/50/13**

4. Технологический процесс

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

1 Доведите бульон в кастрюле до кипения и варите на слабом огне.

2 Доведите большую кастрюлю с подсоленной водой до кипения.

3 Разогрейте масло в сковороде и обжарьте фарш вместе с зеленым луком, измельченным имбирем и чесноком. Добавьте мисо и пасту, кунжутное масло и соевый соус. Обжаривайте, пока фарш не приобретет приятный цвет и не станет хрустящим.

4 Нагрейте посуду для подачи

6 Взбейте пасту и масло чили. Добавьте бульон и перемешайте.

7 Отварите лапшу в кастрюле с водой при постоянном кипении. Лучше всего использовать корзинку для лапши или сито, чтобы можно было повторно использовать воду и быстро вынимать лапшу после приготовления. Тщательно процедите и переложите лапшу в миски для бульона.

8 Сверху выложите фарш, зеленый лук и маринованные яйца.

9 Подавайте, посыпав 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°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Рамен со свиным фаршем			
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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Рамен со свиным фаршем					
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.		
Рамен со свиным фаршем (в целом блюде (изделии))					
13,69	16,11	0,46	0,58	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/434/153/50/13 грамм) содержит:			
35,3	44	39,5	695 (2911)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
47%	53%	11%	28%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
5,4	6,8	6,1	106,9

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский