

Технико - технологическая карта № 3007 от 14.04.2023**Рамен с чесночным маслом и курицей****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Рамен с чесночным маслом и курицей 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	Бульон куриный	300	300
2	Масло чесночное п/ф	20	20
3	Лапша рамен Nongshim (отварная)	75	75
ЯЙЦА МАРИНОВАННЫЕ			
4	Нитамаго (маринованные яйца) на 20 яиц	50	50
Для подачи			
5	Тясю су-вид	120	120
6	Лук зеленый	30	24
7	семена кунжут	20	20

Выход полуфабриката, г: 609**Выход готового изделия, г: 0/434/50/164**

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 духовку до 200 °С

2 Курицу чашу нарежьте тонкими ломтиками и выложите на противень порционными кусками по 3 ломтика.

3 Доведите до кипения большую кастрюлю с подсоленной водой для приготовления лапши.

4 Разогрейте курицу в духовке.

5 Нагрейте миски для подачи

6 Разделите чесночное масло в миску и взбейте с бульоном.

7 Отварите лапшу в кастрюле с водой при постоянном кипении. Лучше всего использовать корзинку для лапши или сито, быстро достаньте лапшу, как только она будет готова. Тщательно слейте воду и переложите лапшу в миски с бульоном.

8 Сверху выложите курицу в чашу, маринованное яйцо, зеленый лук, семена 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
Рамен с чесночным маслом и курицей			
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 с чесночным маслом и курицей					
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 с чесночным маслом и курицей (в целом блюде (изделии))					
17,7	20,82	1,98	2,47	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/434/50/164 грамм) содержит:			
46,6	63,9	35,2	902 (3776)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
62%	77%	10%	36%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,2	9,9	5,4	139,2

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский