Технико - технологическая карта № 3012 от 19.04.2023**Кимчи удон****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кимчи удон 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
Соус			
1	Соус кимчи	10	10
2	Сахар-песок	5	5
3	Уксус рисовый	5	5
4	Масло кунжутное	5	5
5	семена кунжут	5	5
6	Соус соевый	5	5
Лапша			
7	Вода питьевая	1000	1000
8	Лапша удон	100	100
Топинг			
9	Масло кунжутное	25	25
10	Лук репчатый	30	25
11	Кимчи	50	50
12	Грибы Шиитакэ	30	28
13	Лук зеленый	10	8
14	семена кунжут	3	3

Выход полуфабриката, г: 1274**Выход готового изделия, г: 0/20/181/94**

4. Технологический процесс

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

Чтобы приготовить соус, в небольшой миске взбейте смешайте соус кимчи, сахар, рисовый уксус, кунжутное масло чили, семена кунжута и соевый соус до получения однородной массы.

Чтобы приготовить лапшу, доведите большую кастрюлю с водой до кипения на сильном огне. Добавьте лапшу и готовьте, периодически помешивая, в соответствии с указаниями на упаковке. Слейте воду и отложите в сторону.

Разогрейте вок или большую сковороду на средне-высоком огне и разогрейте кунжутное масло. Когда масло нагреется, добавьте лук нарезанный перьями и готовьте до прозрачности, около 2 минут. Добавьте нарезанное кимчи, и резанные грибы и готовьте, пока грибы не станут мягкими, около 3 минут. Добавьте удон и соус и готовьте, помешивая, в течение 4 минут. Подайте с кунжутом и перьями зеленого лука.

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
Кимчи удон			
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
Кимчи удон					
1 x 10 ³	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.		
Кимчи удон (в целом блюде (изделии))					
41,32	45,91	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 (0/20/181/94 грамм) содержит:			
13,6	35,2	80	691 (2893)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
18%	42%	22%	28%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,6	11,9	27,1	233,9

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский