

Технико - технологическая карта № 3014 от 19.04.2023**Лапша с зеленым луком****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Лапша с зеленым луком 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	Лапша пшеничная сухая	70	70
2	Вода питьевая	500	500
3	Масло подсолнечное рафинированное	20	20
4	Лук зеленый	20	20
5	Соус соевый	10	10
6	Соус соевый светлый	10	10
7	Сахар-песок	10	10
Для подачи			
8	Лук зеленый	5	4

Выход полуфабриката, г: 644**Выход готового изделия, г: 203/4****4. Технологический процесс**

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

Доведите большую кастрюлю с водой до кипения на сильном огне. Добавьте лапшу и готовьте, периодически помешивая, в соответствии с указаниями на упаковке. Слейте воду, промойте холодной водой.

Разогрейте вок или большую сковороду на средне-медленном огне и разогрейте растительное масло. Когда масло нагреется, добавьте зеленый лук длиной (5 см). Готовьте, постоянно помешивая, до золотисто-коричневого цвета, около 5 минут. Быстро достаньте зеленый лук из вока, выложите его на тарелку, застеленную бумажным полотенцем, дайте стечь маслу и отложите в сторону.

В воке приготовьте светлый и темный соевые соусы и сахар, пока смесь не начнет пузыриться. Снимите с огня и добавьте лапшу. Перемешивайте лапшу до тех пор, пока она полностью не покроется соусом. В зависимости от температуры вока и соуса, вы можете разогреть лапшу на слабом огне в течение пары минут, чтобы она прогрелась.

Разложите лапшу по четырем тарелкам, затем сверху выложите хрустящий зеленый лук и нарезанный ломтиками свежий зеленый лук.

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
Лапша с зеленым луком			
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-ФАМм КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Лапша с зеленым луком					
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.		
Лапша с зеленым луком (в целом блюде (изделии))					
15,31	17,01	7,23	9,64	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (203/4 грамм) содержит:			
1,3	20	11,6	232 (970)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
2%	24%	3%	9%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,6	9,6	5,6	111,8

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Документ подготовлен с использованием программы "Шеф Эксперт" в соответствии с ГОСТ 31987-2012

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский