Технико - технологическая карта № 3035 от 07.05.2023**Огненная лапша****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Огненная лапша 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
1	Лапша neoguri	70	70
2	Лапша chapagetti	70	70
3	Вода питьевая	500	500
Стейк			
4	Телятина толстый край	150	114
5	Масло подсолнечное рафинированное	20	20
6	Соль поваренная пищевая	3	3
7	Соус понзу ПФ	50	50
Для подачи			
8	Лук зеленый	5	4
9	Масло кунжутное	5	5

Выход полуфабриката, г: 836**Выход готового изделия, г: 252/96/4**

4. Технологический процесс

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

Кунжутное масло чили или обычное кунжутное масло по вкусу, для гарнира

В миске среднего размера смешайте стейк, соль и соус понзу. Накройте миску и оставьте мариноваться на 30 минут.

Разогрейте большую сковороду на средне-сильном огне и разогрейте растительное масло. Когда масло нагреется, выложите измельченный стейк (без маринада) в один слой. Готовьте, не помешивая, до золотисто-коричневого цвета, около 2 минут. Перемешайте стейк и продолжайте готовить, около 2 минут. Переложите на тарелку, накройте и оставьте в сторону.

Доведите большую кастрюлю с водой до кипения на сильном огне. Добавьте всю лапшу быстрого приготовления (пока отложите все пакетики с приправами) и готовьте, периодически помешивая, в течение 3 минут. Слейте воду с лапши, но не промывайте ее и оставьте 100 мл воды из под лапши.

В большой миске смешайте воду из под лапши и содержимое всех пакетов с приправами, которые прилагаются к упаковкам лапши. Взбейте все вместе. Добавьте лапшу и перемешивайте, пока лапша полностью не покроется соусом. Добавьте измельченный стейк и перемешайте, чтобы он смешался.

Переложите лапшу в миску и посыпьте сверху зеленым луком и кунжутным маслом.

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
Огненная лапша			
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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Огненная лапша					
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.		
Огненная лапша (в целом блюде (изделии))					
1,37	1,52	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 (252/96/4 грамм) содержит:			
18,3	25,5	0,1	303 (1270)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
24%	31%	0%	12%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
5,2	7,2	0	86,1

Ответственный за оформление ТТК _____

А.Ю. Муравский

Шеф повар _____

А.Ю. Муравский