

Технико - технологическая карта № 3033 от 07.05.2023**Острый мисо- рамен с лососем****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Острый мисо-рамен с лососем 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 dashi	250	250
2	Сахар тростниковый	5	5
3	Соус соевый	10	10
4	Масло кунжутное	5	5
5	Уксус рисовый	5	5
6	Мисо-паста красная	10	10
7	Паста из соевых бабов	5	5
Семга			
8	Семга (лосось) филе	130	124
9	Масло подсолнечное рафинированное	20	20
10	Соус соевый	10	10
Лапша			
11	Лапша рамен Nongshim	50	50
12	Вода питьевая	500	500
Подача			
13	Грибы эноки	25	25
14	семена кунжут	5	5
15	Нитамага (маринованные яйца всмятку) на 10 яиц	50	50
16	Лук зеленый	5	4
17	Масло из виноградных косточек с чили	5	5

Выход полуфабриката, г: 1083**Выход готового изделия, г: 0/273/100/100/85**

4. Технологический процесс

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

1 В большой кастрюле на среднем огне доведите бульон даси до кипения.

2 Добавьте сахар, соевый соус, кунжутное масло, рисовый винный уксус, красную пасту мисо и пасту из фасоли чили. Варите на слабом огне в течение 10 минут.

3 Пока бульон закипает, обсушите филе лосося и заправьте соевым соусом.

4 В большой сковороде для обжаривания на средне-сильном огне разогрейте растительное масло, а затем добавьте филе лосося.

5 Готовьте лосось по 3-5 минут с каждой стороны, до готовности. Достаньте филе лосося из сковороды и отложите в сторону.

6 В большой кастрюле с кипящей водой на сильном огне готовьте лапшу Рамэн в течение 50 секунд, периодически помешивая. Слейте воду, промойте и положите в глубокую тарелку.

7 Наполните миску горячим бульоном, чтобы он только покрывал лапшу. Нарежьте филе лосося крупными кусками и разложите по тарелкам.

8 Аккуратно разложите грибы эноки, семена белого кунжута, маринованные яйца всмятку и зеленый лук поверх лапши в каждой миске. Сбрызните бульон маслом чили.

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
Острый мисо- рамен с лососем			
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
Острый мисо- рамен с лососем					
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		Жира		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Острый мисо- рамен с лососем (в целом блюде (изделии))					
12,49	13,88	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 (0/273/100/100/85 грамм) содержит:			
39,7	24,7	26,4	487 (2037)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
53%	30%	7%	19%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,1	4,4	4,7	87,1

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский