

Технико - технологическая карта № 3013 от 19.04.2023**Шанхайская лапша****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Шанхайская 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
маринад			
1	Вино Шаосинское	5	5
2	Соус соевый	5	5
3	Крахмал кукурузный	5	5
4	Сахар-песок	5	5
5	Куры филе	100	94
соус удон			
6	Вино Шаосинское	10	10
7	Соус соевый	10	10
8	Крахмал кукурузный	5	5
9	Сахар-песок	5	5
10	Чеснок	5	3,9
Лапша			
11	Лапша удон	100	100
12	Вода питьевая	1000	1000
13	Капуста пак- чой	70	60
Подача			
14	Масло кунжутное	20	20
15	Лук зеленый	15	12

Выход полуфабриката, г: 1339,9**Выход готового изделия, г: 0/68/16/217/12**

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 маринад, в миске среднего размера взбейте вино, соевый соус, кукурузный крахмал и сахар до получения однородной массы. Добавьте куриную грудку нарезанную кубиком (2,5см)и перемешайте, чтобы она покрылась маринадом. Накройте и отставьте мариноваться при комнатной температуре на 30 минут.

Чтобы приготовить соус удон, в отдельной миске среднего размера взбейте вино, соевый соус, кукурузный крахмал, сахар и измельченный чеснок до получения однородной массы. Накройте и отставьте в сторону.

Чтобы приготовить лапшу, доведите большую кастрюлю с водой до кипения на сильном огне. Добавьте удон и бок-чой и готовьте в течение 2 минут. Слейте воду и отделите бок-чой от удоны.

Разогрейте вок или большую сковороду на среднем огне и разогрейте кунжутное масло. Когда масло нагреется, добавьте курицу (без маринада) и готовьте, помешивая, до слегка золотисто-коричневого цвета и почти до готовности, около 5 минут. Добавьте лапшу и соус удон и готовьте, постоянно помешивая, в течение 2 минут. Добавьте бок-чой и зеленый лук и готовьте, помешивая, в течение 2 минут.

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
Шанхайская 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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Шанхайская 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.		
Шанхайская лапша (в целом блюде (изделии))					
35,09	38,99	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 (0/68/16/217/12 грамм) содержит:			
34,4	22,3	81,4	664 (2780)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
46%	27%	22%	27%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
11	7,1	26	212,1

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский