Технико - технологическая карта № 2988 от 27.03.2023**Тясю су-вид****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тясю су-вид 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	Курица филе (шаурма)	1462	1389
Маринад			
2	Мирин	109	109
3	Соус соевый	55	55
4	Водоросль комбу	18	18
5	Чеснок	18	18
6	Имбирь свежий (корень)	17	17
7	Лук зеленый	4,6	4,6
8	Мед натуральный	55	55
9	Масло кунжутное	9,1	9,1
Масло для жарки			
10	Масло подсолнечное рафинированное	47	47

Выход полуфабриката, г: 1721,7**Выход готового изделия, г: 1000/0/0**

4. Технологический процесс

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

Сверните шаурму в рулетик. Как можно плотнее. Мясом внутрь. Наклейте на центр рулетика заранее приготовленную петлю из прочной хлопковой нити и обмотайте так, чтобы надежно его зафиксировать.

В кастрюльке нагрейте мирин, так чтобы выпарить алкоголь, затем добавьте все остальное. На слабом огне доведите до кипения, после чего удалите комбу. Оставьте слабо кипеть минут на 15.

Положите рулетик в вакуумный пакет, залейте маринад и запечатайте пакет. Погрузите пакет в су-вид-устройство при температуре 63 °С.

Спустя 36 часов остудите запечатанный пакет в посуде со льдом, извлеките мясо и уберите его в холодильник. После того как грудинка полностью остынет, разогрейте приличное количество растительного масла в толстой сковороде и поместите в нее мясо. Масло начнет шипеть и пузыриться. Осторожней! Наклоните сковороду и ложкой поливайте раскаленным маслом верхнюю часть свиной грудинки. Обжарьте ее со всех сторон. Спустя несколько минут после того, как на всей поверхности мяса образуется аппетитная корочка, снимите его со сковороды и снова дайте остыть. Пока мясо горячее, его невозможно нарезать. Остудите и тонко нарежьте его

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): 24 часа, при температуре = +4°С (±2°С).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Тясю су-вид			
Мясные продукты термически обработаны, упакованы в пищевую пленку или под вакуумом. В-зависимости от рецептуры, посыпаны специями, декоративными присыпками. На разрезе, в-зависимости от рецептуры наблюдаются включения ингредиентов, входящих в состав рецептуры.	Свойственный каждому типу мясного изделия, ровный, без следов заветривания.	Мясных изделий - плотная, некрошливая, сохраняющая форму.	Приятные, свойственные мясным продуктам, с ароматом специй. В меру острый, соленый. Без 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
Тясю су-вид					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Тясю су-вид (в целом блюде (изделии))					
48,26	53,62	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000/0/0 грамм) содержит:			
252,8	255,6	9,7	3350 (14027)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
337%	308%	3%	134%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
25,3	25,6	1	335

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский