

Технико - технологическая карта № 2279 от 19.03.2022**Карибский острый соус Сью****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Карибский острый соус Сью вырабатываемое https://vk.com/typical_cook и реализуемое в Typical cook.

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	Перец острый свежий	168	121
2	Корень куркумы	22	22
3	Чеснок	34	26
4	Лук репчатый	67	56
5	Морковь столовая свежая	223	168
6	Соль Морская (хлопья)	3,4	3,4
7	Специи паприка копченая	1,1	1,1
8	Уксус яблочный или рисовый	391	391
9	Сахар-песок	168	168
10	Лайм	112	109
11	Специи Перец черный горошком	1,1	1,1
12	Специи мускатный орех	0,11	0,11

Выход полуфабриката, г: 1066,71

Выход готового изделия, г: 1002

4. Технологический процесс

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

Очистите и Измельчите все ингредиенты в кухонном комбайне или стационарном блендере. Можно довести смесь до состояния пюреобразной пасты, но мне нравится, чтобы в соусе оставались небольшие кусочки овощей. Если паста слишком густая и не льется, добавьте еще немного яблочного уксуса.

Разлейте соус по бутылкам, оставив 2 см до краев. Закройте крышками. Оставьте ферментироваться на окне, выходящем на солнечную сторону, в течение 1 месяца, а потом уберите в холодильник. Там соус можно хранить несколько месяцев.

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): 48 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Карибский острый соус Сью			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.	Немного вязкая или жидкая, в зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков. Для сладких соусов, вкус сладкий

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
Карибский острый соус Сью					
5 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.		
Карибский острый соус Сью (в целом блюде (изделии))					
19,08	22,45	0	0	16,74	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1002 грамм) содержит:			
10,4	1	242	1019 (4267)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
14%	1%	66%	41%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1	0,1	24,2	101,7

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____