

Технико - технологическая карта № 2278 от 19.03.2022 **ферментированный песто из черемши**

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ферментированный песто из черемши 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	Зелень черемша	735	637
2	Орех Кедровый ядро	343	343
3	Соль Морская (хлопья)	20	20

Выход полуфабриката, г: 1000

Выход готового изделия, г: 1000

4. Технологический процесс

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

Отложите пару листьев черемши, остальные измельчите в стационарном блендере вместе с орехами (я обычно беру сырые орехи, но можете, если хотите, их предварительно обжарить) до желаемой консистенции. Влейте рассол квашеной капусты или добавьте соль.

Переложите соус ложкой в банку, хорошо утрамбовав, чтобы не осталось воздушных карманов. Накройте свернутыми листьями, которые вы отложили раньше.

Если песто не доходит до самого края банки, долейте необходимое количество рассола или, если используете морскую соль, насыпьте сверху еще маленькую щепотку и долейте воды. Плотнo закройте крышкой и поставьте банку на поддон, так как рассол при брожении будет вытекать через край. Оставьте ферментироваться при комнатной температуре в течение 1-3 дней, в зависимости от того, насколько острый и душистый соус вы хотите получить.

Как только результат вас устроит, уберите заготовку в холодильник. Храните не больше недели.

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
ферментированный песто из черемши			
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
ферментированный песто из черемши					
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.		
ферментированный песто из черемши (в целом блюде (изделии))					
30,37	35,72	0	0	0	-

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 (1000 грамм) содержит:			
48	235,3	13,7	2365 (9900)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
64%	283%	4%	95%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,8	23,5	1,4	236,5

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____