

Технико - технологическая карта № 2930 от 17.02.2023**Карри из красной фасоли****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Карри из красной фасоли 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	Фасоль консервированная (бобы)	150	150
2	Масло подсолнечное рафинированное	25	25
3	Вода питьевая	100	100
4	Соль поваренная пищевая	3	3
5	Специи Зира	0,5	0,5
6	Лук репчатый	75	63
7	Чеснок	15	12
8	Помидоры	150	99
9	Имбирь свежий (корень)	5	3,7
10	Специи Кориандр	0,5	0,5
11	Специи Перец чили острый	0,5	0,5
12	Специи Куркума	0,5	0,5
Для подачи			
13	Зелень Кинза (Кориандр)	5	3,6

Выход полуфабриката, г: 461,3**Выход готового изделия, г: 309/4****4. Технологический процесс**

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

Нагрейте масло в кастрюле на среднем огне. Добавьте семена кумина и обжаривайте 1-2 минуты, пока они не начнут потрескивать. Положите измельченный лук и пассеруйте 8-10 минут до золотистого цвета. Затем добавьте измельченный чеснок, натертый имбирь и обжаривайте еще 2 минуты, после чего положите нарезанные мелко помидоры. Накройте кастрюлю крышкой и готовьте на слабом огне 10 минут, пока помидоры не станут мягкими. Добавьте молотый кориандр, чили, гарам масала, куркуму и хорошо перемешайте. Затем положите фасоль и горячую воду, хорошенько перемешайте, накройте кастрюлю крышкой и томите на слабом огне 10-15 минут, пока соус не загустеет. Перед подачей посыпьте свежей кинзой.

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
Карри из красной фасоли			
Крупа не разваренная, поверхность без заветривания, продукты распределены равномерно.	Отварной крупы - белый, кремовый, свойственный сорту крупы, Блюда в целом - свойственный компонентам, входящим в состав блюда.	Достаточно плотная, неразваренная, свойственная данному виду круп.	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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Карри из красной фасоли					
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.		
Карри из красной фасоли (в целом блюде (изделии))					
20	22,22	0,01	0,01	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (309/4 грамм) содержит:			
13,1	0,4	35,7	199 (834)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
17%	1%	10%	8%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,2	0,1	11,4	63,8

Ответственный за оформление ТТК _____

А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский