

Технико - технологическая карта № 1945 от 16.07.2021

Суп из запеченной тыквы

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Суп из запеченной тыквы 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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Тыква	411	288
2	Масло оливковое Extra Virgin	10	10
3	Соль Морская (хлопья)	2,1	2,1
4	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
5	Масло сливочное несоленое	7,2	7,2
6	Лук репчатый	41	35
7	Специи Корица	0,51	0,51
8	Специи мускатный орех	0,51	0,51
9	Бульон куриный	205	205
10	Сироп сахарный(миндальный)	5,1	5,1

Выход полуфабриката, г: 553,52

Выход готового изделия, г: 400

4. Технологический процесс

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

Установите решетку чуть ниже центра духовки и предварительно разогрейте ее до 180 °С. Разделите тыквы пополам (прорежьте через черенок) и большой ложкой вычистите семена, их можно выбросить. Переложите на противень, выстеленный фольгой, кожей вниз. Натрите со всех сторон оливковым маслом, посолите и поперчите. Запекайте примерно 1 час, пока мякоть не станет совсем нежной и будет легко протыкаться острым ножом или тестером для тортов. Выньте из духовки и дайте остыть.

Пока тыква остывает, растопите масло в большом казане или суповой кастрюле на среднем огне. Положите мелко нарезанный лук и жарьте, часто помешивая, пока он не станет мягким, но не подрумянится - примерно 4 минуты. Всыпьте корицу и мускатный орех, и перемешайте до появления аромата, примерно 30 секунд. Влейте куриный бульон.

Большой ложкой аккуратно соберите запеченную мякоть тыквы и переложите в кастрюлю и доведите до кипения.

Партиями переливайте смесь в блендер и взбивайте примерно 1 минуту до полной однородности: сначала включите самую маленькую скорость и постепенно увеличивайте до высокой. Протрите через сито в чистую кастрюлю и разогрейте на маленьком огне. Добавьте миндальный сироп, посолите и поперчите по вкусу. Подавайте

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): 3 часа на мармите. Температура не ниже 75°C Или 48 часов при 5 градусах в герметичном контейнере.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Суп из запеченной тыквы			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный. Сервирован в суповой тарелке или пиале. Декорирован ингредиентами по рецептуре.	Равномерный, свойственный компонентам, входящим в состав.	Немного вязкая, жидкая, не тянущаяся, не клейкая.	Приятный с ароматом компонентов в составе супа, вкус в меру острый, соленый. 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
Суп из запеченной тыквы					
5 x 10 ²	1,0	1,0	1,0	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Суп из запеченной тыквы (в целом блюде (изделии))					
10	11,77	1,38	1,72	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (400 грамм) содержит:			
3,3	7,1	18,6	152 (635)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
4%	9%	5%	6%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,8	1,8	4,6	37,9

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
