

Технико - технологическая карта № 1376 от 16.11.2020**Тыквенная эспума****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тыквенная эспума 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	988	691
2	Масло сливочное несоленое	33	33
3	Масло оливковое Extra Virgin	16	16
4	Бульон овощной	247	247
5	Сливки из коровьего молока 33% жирности	165	165
6	Соль поваренная пищевая	8,2	8,2

Выход полуфабриката, г: 1160,2

Выход готового изделия, г: 1001

4. Технологический процесс

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

Тыквенная эспума

Очистите тыкву от кожуры и порежьте на кусочки. В кастрюлю положите тыкву, сливочное масло, соль и налейте оливковое масло. Готовьте 5 минут. Добавьте бульон, сливки и варите еще 15 минут. Немного посолите и размельчите. Процедите все сквозь частое сито. Влейте смесь в сифон и вставьте 2 газовых баллончика

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
Тыквенная эспума			
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
Тыквенная эспума					
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.		
Тыквенная эспума (в целом блюде (изделии))					
14,95	17,58	6,65	8,31	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 (1001 грамм) содержит:			
10,6	81,1	34,2	909 (3807)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
14%	98%	9%	36%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,1	8,1	3,4	90,8

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____