

Технико - технологическая карта № 2954 от 04.03.2023**Быстрый суп мисо****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Быстрый суп мисо 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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Бульон овощной	200	200
2	мисо паста	15	15
3	Грибы Шиитаке	30	28
4	Сыр тофу	50	50

Выход полуфабриката, г: 293**Выход готового изделия, г: 270****4. Технологический процесс**

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

Налейте бульон в кастрюлю и доведите до слабого кипения. Добавьте пасту мисо, нарезанные грибы и тофу, варите на слабом огне 5 минут. Подавайте сразу.

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.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Быстрый суп мисо			
В блюде гармоничное соотношение жидкости и продуктов. Компоненты не разваренные, распределены равномерно. Блюдо сервировано в суповой тарелке или пиале. Декорировано ингредиентами по рецептуре.	Бульона - прозрачный, при добавлении томата или свеклы - красноватый, ингредиентов - свойственный компонентам, входящим в состав блюда.	Жидкая, компонентов в составе - достаточно плотная, неразваренная, свойственная типам ингредиентов в составе блюда.	Приятные, свойственные компонентам. 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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Быстрый суп мисо					
5 x 10 ²	1,0	-	-	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Быстрый суп мисо (в целом блюде (изделии))					
0,86	1,02	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (270 грамм) содержит:			
0,3	0,2	0,6	5 (21)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
0%	0%	0%	0%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,1	0,1	0,2	1,9

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский