

Технико - технологическая карта № 2953 от 04.03.2023**Жареный тофу с базиликом****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Жареный тофу с базиликом 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	Масло подсолнечное рафинированное	20	20
2	Сыр тофу	75	75
3	Имбирь свежий (корень)	10	7,4
4	Чеснок	10	7,8
5	Капуста брокколи	60	57
6	Фасоль стручковая	60	60
7	Бульон овощной	40	40
8	Соус чили сладкий	15	15
9	Соус соевый	10	10
10	Лайм	13	12
11	Сахар тростниковый	5	5
12	Зелень базилик	5	4,8

Выход полуфабриката, г: 314**Выход готового изделия, г: 230****4. Технологический процесс**

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

Раскалите в воке или глубокой сковороде половину масла, чтобы оно начало дымиться, добавьте плотного тофу нарезанное кубиком и жарьте, перемешивая, 2—3 минуты, пока он не подрумянится. Выньте шумовкой. Всыпьте нашинкованный соломкой имбирь и чеснок и жарьте, перемешивая, 10 секунд, затем добавьте брокколи и фасоль и перемешивайте еще 1 минуту. Снова положите в сковороду тофу, влейте бульон, соус чили, соевый соус и сок лайма, всыпьте сахар. Готовьте 1 минуту (овощи должны остаться слегка хрустящими). Добавьте листья базилика и перемешайте. Подавайте сразу же,

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): 18 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Жареный тофу с базиликом			
Нарезка овощей - одинаковой формы, не разваренные, соус однородной консистенции, без заветривания.	Не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда.	Достаточно мягкая, либо "Аль денте" (с легким хрустом), не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки.	Тушеных, жареных, запеченных овощей, с ароматом специй, 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
Жареный тофу с базиликом					
5 x 10 ²	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.		
Жареный тофу с базиликом (в целом блюде (изделии))					
5,21	5,79	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 (230 грамм) содержит:			
3,5	0,2	12,2	65 (272)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
5%	0%	3%	3%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,5	0,1	5,3	28,3

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Шеф повар

А.Ю. Муравский