

Технико - технологическая карта № 2952 от 04.03.2023**Карри с тыквой, тофу и горошком****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Карри с тыквой, тофу и горошком 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	15	15
2	Паста карри красная	10	10
3	Тыква	179	125
4	Бульон овощной	120	120
5	Молоко кокосовое или сливки	100	100
6	Листья лайма	1	0,98
7	Горошек зеленый	50	50
8	Сыр тофу	75	75
9	Соус соевый	10	10
10	Лайм	13	12
11	Зелень Кинза (Кориандр)	3	2,2
12	Перец чили	3	2,2

Выход полуфабриката, г: 522,38**Выход готового изделия, г: 380****4. Технологический процесс**

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

Разогрейте масло в воке или глубокой сковороде и обжарьте пасту карри на сильном огне в течение 1 минуты. Положите тыкву очищенную и нарезанную кубиками, быстро обжарьте, перемешивая, затем влейте овощной бульон и кокосовое молоко, добавьте листья лайма. Дайте закипеть, накройте крышкой, убавьте огонь и варите при слабом кипении 15 минут. Добавьте горошек с/м, плотного тофу нарезанного кубиком, соевый соус и сок лайма, готовые еще примерно 5 минут, пока не сварится горошек. Разложите карри по тарелкам, посыпьте нашинкованными листьями лайма, кинзой и чили.

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
Карри с тыквой, тофу и горошком			
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
Карри с тыквой, тофу и горошком					
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.		
Карри с тыквой, тофу и горошком (в целом блюде (изделии))					
13,46	14,96	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 (380 грамм) содержит:			
4	24,3	15,8	298 (1246)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
5%	29%	4%	12%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1	6,4	4,2	78,3

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Шеф повар

А.Ю. Муравский