

Технико - технологическая карта № 2955 от 04.03.2023**Пряный тофу с овощами****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Пряный тофу с овощами 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	Имбирь свежий (корень)	15	11
3	Чеснок	15	12
4	Лук репчатый	30	25
5	Специи Куркума	2	2
6	Перец чили	20	14
7	Лимонное сорго	10	10
8	Молоко кокосовое или сливки	100	100
9	Бульон овощной	50	50
10	Листья лайма	2	2
11	Кабачки, Цуккини	100	90
12	Кукуруза	50	35
13	Сыр тофу	100	100
14	Соус соевый	10	10
15	Лайм	13	12
16	Соль поваренная пищевая	2	2
17	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
18	Зелень Кинза (Кориандр)	5	3,6

Выход полуфабриката, г: 498,7**Выход готового изделия, г: 352****4. Технологический процесс**

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

Смешайте в кухонном комбайне масло, имбирь, чеснок, лук-шалот, куркуму, чили, лимонное сорго и половину кокосового молока, тщательно измельчите. Нагрейте большой вок с антипригарным покрытием и жарьте полученную пасту, помешивая, 3—4 минуты. Влейте оставшееся кокосовое молоко и бульон, добавьте нашинкованные листья лайма, доведите до кипения и тушите на слабом огне без крышки 10 минут. Положите в вок разрезанные вдоль пополам цуккини и мини кукурузу, готовьте 6—7 минут. Добавьте тофу нарезанный кубиком, соевый соус и сок лайма, посолите, поперчите по вкусу и тушите на слабом огне 1—2 минуты. Снимите с огня, всыпьте кинзу и измельченный чили. 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): 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
Пряный тофу с овощами			
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
Пряный тофу с овощами					
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.		
Пряный тофу с овощами (в целом блюде (изделии))					
15,69	17,43	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 (352 грамм) содержит:			
4,4	24,8	21	325 (1360)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
6%	30%	6%	13%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,3	7	6	92,2

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Шеф повар

А.Ю. Муравский