

Технико - технологическая карта № 2174 от 10.12.2021**ТОМ ЯМ С ТОФУ****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ТОМ ЯМ С ТОФУ 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	Масло арахисовое	20	20
2	Сыр Тофу	75	75
3	Бульон овощной	300	300
4	Паста чипотл	5	5
5	Лайм	26	25
6	Лук репчатый	20	17
7	Чеснок	5	3,9
8	листьяв кафрского лайма	5	5
9	Перец острый свежий	15	11
10	Лемонграсс	5	5
11	Грибы Шиитаке	50	48
12	Лук зеленый (перо)	3	2,4
13	Соус Рыбный	10	10
14	Сахар-песок	5	5
15	Зелень Кинза (Кориандр)	3	2,2
16	Соль поваренная пищевая	2	2
17	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01

Выход полуфабриката, г: 536,51**Выход готового изделия, г: 323**

4. Технологический процесс

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

1 Разогрейте масло в воке и обжарьте в нем тофу в течение 4-5 минут до золотистого цвета со всех сторон. Снимите шумовкой тофу со сковороды, отложите. Слейте масло из вока в большую кастрюлю с тяжелым дном.

2 Влейте в кастрюлю бульон, добавьте пасту чипотл, цедру и листья кафрского лайма, лук, чеснок, 2 перчика чили и лемонграсс. Доведите до кипения, варите около 20 минут.

3 Процедите суп в чистую кастрюлю. Добавьте оставшийся перец чили, шиитаке, зеленый лук, рыбный соус, сок лайма и сахар. Варите 3 минуты. Затем добавьте жареный тофу и прогревайте 1 минуту. Вмешайте рубленую кинзу, приправьте по вкусу. Сразу подавайте в подогретых глубоких мисках.

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
ТОМ ЯМ С ТОФУ			
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-ФАМм КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
ТОМ ЯМ С ТОФУ					
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.		
ТОМ ЯМ С ТОФУ (в целом блюде (изделии))					
8,67	10,2	0,56	0,7	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (323 грамм) содержит:			
7,3	8,2	11,6	149 (623)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
10%	10%	3%	6%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,2	2,5	3,6	46

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
