

Источник рецептуры:

Технологическая карта № 3064 от 08.06.2023

Том - ям

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г			Расход сырья и п/ф на 10 порций, г		
		Брутто	Нетто	Выход	Брутто	Нетто	Выход
бульон том ям							
1	Бульон куриный	250	250	220	2500	2500	2200
2	Паста карри красная	1	1	0,98	10	10	9,8
3	Паста корейская чили	7	7	6,9	70	70	69
4	Соус Рыбный Тайский	5	5	4,9	50	50	49
5	Лайм	5	4,9	2	50	49	20
6	Соль поваренная пищевая	1	1	0,91	10	10	9,1
Морепродукты							
7	Креветки 16,20	40	29	26	400	290	260
8	Судак филе с кожей	40	34	28	400	340	280
9	Кальмар филе или каракатица с/м	40	36	19	400	360	190
10	Масло подсолнечное рафинированное	20	20	0,02	200	200	0,2
11	Соль поваренная пищевая	1	1	0,91	10	10	9,1
12	Специи Перец черный молотый	0,5	0,5	0,5	5	5	5
13	Саке	5	5	2,5	50	50	25
сервировка							
14	Грибы Вешенки	30	29	26	300	290	260
15	Имбирь свежий (корень)	1	0,74	0,74	10	7,4	7,4
16	Корень галангал тертый	1	1	1	10	10	10
17	Лимонное сорго	2	1,8	1,8	20	18	18
18	Перец чили	2	1,4	1,2	20	14	12

Масса полуфабриката: 428,34 г

Выход на 1 порцию: 343,36 г

Выход на 10 порций: 3433,6 г

Информация о пищевой ценности: Белки: 19,3; Жиры: 22,5; Углеводы: 2,4; Калорийность: 289 ккал (1212 кДж)

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Бульон «Том Ям» В куриный бульон добавить пасту карри, пасту, чили, рыбный соус, сок и цедру лайма и соль Перемешать венчиком до полного растворения, довести до кипения и проварить на слабом огне несколько минут.

Морепродукты Креветок надрезать по спинке, филе судака нарезать пластинками. Кальмара очистить от пленок, сделать продольные насечки и нарезать тайской цветочной нарезкой. Обжарить все морепродукты на растительном масле с добавлением соли, перца и саке.

Сервировка В подогретую суповую тарелку выложить морепродукты, бланшированные и разрезанные пополам грибы. Имбирь и галангу нарезать тонкой соломкой, лимонник — тонкими кольцами и тоже выложить в тарелку. Залить кипящим бульоном «Том Ям».

Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 3 часа на мармите. Температура не ниже 75°C.

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский
