

**Технико - технологическая карта № 3064 от 08.06.2023****Том - ям****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Том - ям выработываемое 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 |
| бульон том ям |                                     |                                   |       |
| 1             | Бульон куриный                      | 250                               | 250   |
| 2             | Паста карри красная                 | 1                                 | 1     |
| 3             | Паста корейская чили                | 7                                 | 7     |
| 4             | Соус Рыбный Тайский                 | 5                                 | 5     |
| 5             | Лайм                                | 5                                 | 4,9   |
| 6             | Соль поваренная пищевая             | 1                                 | 1     |
| Морепродукты  |                                     |                                   |       |
| 7             | Креветки 16,20                      | 40                                | 29    |
| 8             | Судак филе с кожей                  | 40                                | 34    |
| 9             | Кальмар филе или каракатица с/м     | 40                                | 36    |
| 10            | Масло подсолнечное рафинированное   | 20                                | 20    |
| 11            | Соль поваренная пищевая             | 1                                 | 1     |
| 12            | Специи Перец черный молотый         | 0,5                               | 0,5   |
| 13            | Саке                                | 5                                 | 5     |
| сервировка    |                                     |                                   |       |
| 14            | Грибы Вешенки                       | 30                                | 29    |
| 15            | Имбирь свежий (корень)              | 1                                 | 0,74  |
| 16            | Корень галангал тертый              | 1                                 | 1     |
| 17            | Лимоное сорго                       | 2                                 | 1,8   |
| 18            | Перец чили                          | 2                                 | 1,4   |

**Выход полуфабриката, г: 428,34****Выход готового изделия, г: 0/236/77/31**

#### 4. Технологический процесс

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

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».

#### 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  |
|---|---|---|---|
| <b>Том - ям</b>   |   |   |   |
| 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-ФАнМ КОЕ/г,<br>не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются: |        |          |         |                                   |
|-----------------------------|---|--------|----------|---------|-----------------------------------|
|                             | БГКП<br>(колиформы)                           | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы |
| <b>Том - ям</b>             |   |        |          |         |                                   |
| 5 x 10 <sup>2</sup>         | 1,0   | -      | -        | -       | 25                                |

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, %                          |       |      |       |        |                 |
|---|-------|------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ                             |       | Жиры |       | Сахара | Поваренной соли |
| Мин.                                      | Макс. | Мин. | Макс. |        |                 |
| <b>Том - ям (в целом блюде (изделии))</b> |       |      |       |        |                 |
| 12,13                                     | 14,27 | 4,66 | 5,82  | -      | -               |

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

### 7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г  | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|---|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (0/236/77/31 грамм) содержит:</b>   |         |             |                          |
| 19,3  | 22,5    | 2,4         | 289 (1212)               |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 26%   | 27%     | 1%          | 12%                      |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>  |         |             |                          |
| 5,6   | 6,6     | 0,7         | 84,3                     |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский

Шеф повар \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский