

**Технико - технологическая карта № 2216 от 04.01.2022****Джем из чили (нам прик пао)****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Джем из чили (нам прик пао) вырабатываемое [https://vk.com/typical\\_cook](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. Рецепт**

| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г |       |
|---|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
|   |                                     | Брутто                            | Нетто |
| 1 | Паста из тамаринда                  | 136                               | 136   |
| 2 | Специи Перец чили острый            | 136                               | 136   |
| 3 | Масло подсолнечное рафинированное   | 362                               | 362   |
| 4 | Чеснок                              | 181                               | 141   |
| 5 | Лук репчатый                        | 181                               | 152   |
| 6 | Паста креветочная                   | 90                                | 90    |
| 7 | Сахар пальмовый                     | 136                               | 136   |
| 8 | Соус Рыбный                         | 54                                | 54    |

**Выход полуфабриката, г: 1207****Выход готового изделия, г: 1000**

#### 4. Технологический процесс

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

1 Отрежьте у перцев чили стебель и удалите семена.

2. Нагрейте масло в воке или в большой сковороде на среднем огне. Оно должно стать горячим, но не дымить. Положите в масло перец и жарьте, помешивая, 15-20 секунд, стараясь, чтобы перец не подгорал. Выньте шумовкой и положите на тарелку.

3. Положите в масло чеснок и жарьте, помешивая, до золотисто-коричневого цвета. (Чеснок продолжит подрумяниваться и вне сковороды, поэтому старайтесь не передержать его на огне.) Переложите на тарелку к чили. Поджарьте лук до золотистого цвета и переложите на тарелку. Выключите огонь, оставив масло в сковороде. Переложите чили, чеснок и лук в чашу комбайна и превратите в пасту в импульсном режиме, изредка соскребая смесь со стенок чаши (нет необходимости делать пасту совершенно однородной).

4. Включите под сковородой средний огонь. Положите в масло креветочную пасту и жарьте минуту или две, помешивая и разминая ее. Добавьте пальмовый сахар и жарьте, помешивая, пока сахар не растворится. Добавьте смесь из чили, чеснока и лука, пасту из тамаринда и рыбный соус. Перемешайте, уменьшите огонь и тушите 2-3 минуты, изредка помешивая, чтобы джем не пригорал. Он должен слегка загустеть. Попробуйте джем. Если он покажется вам несоленым, добавьте чуточку рыбного соуса.

5. Вы можете хранить джем (и масло) в банке с крышкой в холодильнике или в морозилке. Добавляйте его в стир-фрай и в супы, выкладывая на рис или лапшу, намазывайте на тосты или используйте как основу заправки для салата юм юай.

#### 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): 48 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1. Органолептические показатели качества

| Внешний вид                                                                                  | Цвет                                                                            | Консистенция                                                   | Вкус и запах                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Джем из чили (нам прик пао)</b>                                                           |                                                                                 |                                                                |                                                                                                                                                                            |
| Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный | Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры. | Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры. | Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков. Для сладких соусов, вкус сладкий |

##### 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,<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>Джем из чили (нам прик пао)</b> |                                               |        |          |         |                                   |
| 5 x 10 <sup>3</sup>                | 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. |        |                 |
| Джем из чили (нам прик пао) (в целом блюде (изделии)) |       |       |       |        |                 |
| 56,75                                                 | 66,76 | 28,93 | 36,16 | 0      | -               |

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

Содержание сахара по сахарозе

### 7. Пищевая и энергетическая ценность

|                                                                                                   |         |             |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| Белки, г                                                                                          | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
| <b>1 порция (1000 грамм) содержит:</b>                                                            |         |             |                          |
| 54,2                                                                                              | 386,8   | 111,2       | 4143 (17347)             |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 72%                                                                                               | 466%    | 30%         | 166%                     |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 5,4                                                                                               | 38,7    | 11,1        | 414,3                    |

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_

Шеф повар

\_\_\_\_\_