

Технико - технологическая карта № 2767 от 18.01.2023**Соус голландский из грейпфрута****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус голландский из грейпфрута вырабатываемое Типичный повар | Typical cook и реализуемое в Типичный повар | 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 | Вино белое или рисовое | 198 | 198 |
| 2 | Уксус Винный (хересный) | 316 | 316 |
| 3 | Лук репчатый | 119 | 99 |
| 4 | Зелень Эстрагона | 20 | 20 |
| 5 | Масло сливочное несоленое | 790 | 790 |
| 6 | Яйцо желток | 158 | 158 |
| 7 | Сок апельсиновый или грейпфрут | 119 | 119 |
| 8 | Лук зеленый | 40 | 32 |
| 9 | Соль Морская (хлопья) | 12 | 12 |
| 10 | Специи Перец черный молотый | 0,04 | 0,04 |

Выход полуфабриката, г: 1744,04**Выход готового изделия, г: 1001****4. Технологический процесс**

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

1 В маленький сотейник добавьте вино, уксус, лук нарезанный перьями и тархун, поставьте на огонь и выпаривайте, пока жидкость не упарится в 5-6 раз. Процедите, жидкость сохраните, остальное выбросьте. Отставьте.

2 На маленьком огне растопите сливочное масло и аккуратно перелейте золотистую жидкость в кувшин, оставив на дне сковороды молочно-белые кусочки, их выбросьте.

3 На кастрюлю со слабо кипящей водой поставьте жаропрочную миску. Добавьте в нее яичные желтки, сок и можно цедру грейпфрута и выпаренный уксус. Взбивайте, пока смесь не станет пенистой и густой. Затем, продолжая постоянно взбивать, медленно введите сливочное масло. Вмешайте нарезанный зеленый лук, посолите и поперчите и, если соус получился слишком густым, разведите его небольшим количеством теплой воды.

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 |
|--|---|--|---|
| Соус голландский из грейпфрута | | | |
| 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-ФАНМ КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются: | | | | |
|---------------------------------------|---|--------|----------|---------|-----------------------------------|
| | БГКП (колиформы) | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |
| Соус голландский из грейпфрута | | | | | |
| 5 x 10 ³ | 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. | | |
| Соус голландский из грейпфрута (в целом блюде (изделии)) | | | | | |
| 64,31 | 75,66 | 52,09 | 65,11 | 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) |
|---|---------|-------------|--------------------------|
| 1 порция (1001 грамм) содержит: | | | |
| 30,7 | 694,4 | 29,6 | 6617 (27703) |
| Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет: | | | |
| 41% | 837% | 8% | 265% |
| 100 грамм блюда (изделия) содержит: | | | |
| 3,1 | 69,4 | 3 | 661 |

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Шеф повар

А.Ю. Муравский