

Технико - технологическая карта № 2255 от 25.01.2022**Соус грибиш****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус грибиш 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	Яйца куриные	316	316
2	Уксус Винный (хересный)	51	51
3	Масло подсолнечное рафинированное	506	506
4	Горчица диж	19	19
5	Зелень кервель или укроп	6,3	4,7
6	Каперсы	25	25
7	Огурцы соленые	76	68
8	Соль поваренная пищевая	3,8	3,8
9	Специи Перец черный молотый	0,13	0,13
10	Зелень Эстрагона	6,3	6,3

Выход полуфабриката, г: 999,93**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.

Положите в миску яичные желтки, соль и перец, тщательно размешайте их, добавьте к получившейся пасте уксус, затем по каплям - растительное масло, точно так, как при приготовлении соуса майонез. Добавляя при необходимости уксус и теплую воду, поддерживайте этот соус постоянно в консистенции густой сметаны. Добавьте ароматические травы, каперсы, горчицу, корнишоны и очень мелко нарезанные яичные белки. Проверьте, достаточно ли соли и перца. Этот соус в действительности то же самое, что майонез, но только яичные желтки здесь вареные, а не сырые, как в майонезе

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 грибиш			
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, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Соус грибиш					
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 грибиш (в целом блюде (изделии))					
51,71	60,83	40,44	50,55	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 (1000 грамм) содержит:			
42,9	544,4	5,2	5091 (21317)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
57%	656%	1%	204%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,3	54,4	0,5	509,2

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
