

Технико - технологическая карта № 1494 от 05.01.2021**Грибной крем - соус****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Грибной крем - соус 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	Сливки из коровьего молока 33% жирности	663	663
2	Лук репчатый	387	326
3	Грибы Шампиньоны свежие	1933	1933
4	Масло сливочное несоленое	110	110
5	Лимон	552	232
6	Соль поваренная пищевая	28	28
7	Специи Перец черный молотый	0,55	0,55
Масло для лиирования			
8	Масло сливочное несоленое	110	110

Выход полуфабриката, г: 3402,55**Выход готового изделия, г: 999/0****4. Технологический процесс**

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

Шампиньоны, нарезанные ломтиками, и лук, нарезанный кольцами, потомить в сотейнике под крышкой с небольшим количеством соли и ломтиком лимона.

Когда из грибов выделится влага, добавить сливки и готовить до желаемой консистенции. Затем процедить, очень сильно надавливая, чтобы извлечь максимум вкусовых и ароматических веществ.

Посолить и поперчить по вкусу; подкислить несколькими каплями лимонного сока, довести до желаемой консистенции и лиировать сливочным маслом.

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
Грибной крем - соус			
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
Грибной крем - соус					
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.		
Грибной крем - соус (в целом блюде (изделии))					
42,22	49,67	17,51	21,89	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 (999/0 грамм) содержит:			
99,3	225,2	51,5	2630 (11012)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
132%	271%	14%	105%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
9,9	22,5	5,2	263,2

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____