

**Технико - технологическая карта № 2256 от 25.01.2022****Соус с мадерой и шампиньонами****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус с мадерой и шампиньонами 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. Рецепттура**

| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г |       |
|---|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
|   |                                     | Брутто                            | Нетто |
| 1 | Грибы Шампиньоны свежие             | 533                               | 533   |
| 2 | Масло сливочное несоленое           | 128                               | 128   |
| 3 | Соус демиглас                       | 1066                              | 1066  |
| 4 | Вино красное сухое                  | 213                               | 213   |
| 5 | Соль поваренная пищевая             | 2,1                               | 2,1   |
| 6 | Специи Перец черный молотый         | 0,21                              | 0,21  |

**Выход полуфабриката, г: 1942,31****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.

Очистите шампиньоны от песка, затем вымойте грибы, оставляя их как можно меньше времени в воде, потому что при длительном пребывании шампиньонов в воде они могут почернеть. Если у вас шампиньоны очень белые и плотные, то их не стоит чистить от кожицы. Нагрейте 1\3 сливочного масла в сотейнике. Когда масло будет очень горячим и приобретет ореховую окраску, положите в него шампиньоны, которые нужно предварительно хорошенько обсушить. Быстро обжарьте их на сильном огне, потом влейте соус деми-глас. Упаривайте до тех пор, пока не останется примерно 1\2 соуса. Снимите с огня, добавьте вино мадеру, а затем, тщательно перемешивая соус, добавьте к нему оставшееся сливочное масло. Прежде чем подавать этот соус на стол, попробуйте его на вкус и при необходимости добавьте соль и перец

**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>Соус с мадерой и шампиньонами</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, не более              | Масса продукта (г), в которой не допускаются: |        |          |         |                                |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------|--------|----------|---------|--------------------------------|
|                                      | БГКП (колиформы)                              | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |
| <b>Соус с мадерой и шампиньонами</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. |        |                 |
| Соус с мадерой и шампиньонами (в целом блюде (изделии)) |       |       |       |        |                 |
| 29,74                                                   | 34,99 | 12,71 | 15,89 | 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) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (1000 грамм) содержит:</b>                                                            |         |             |                          |
| 31,1                                                                                              | 163,7   | 35,2        | 2168 (9078)              |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 41%                                                                                               | 197%    | 10%         | 87%                      |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 3,1                                                                                               | 16,4    | 3,5         | 216,8                    |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Шеф повар \_\_\_\_\_