

**Технико - технологическая карта № 3080 от 07.07.2023****Соус чаддер****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус чаддер вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в .

**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	793	793
2	Чеснок	79	79
3	Сыр Чеддер	317	307
4	Специи паприка копченая	11	11
5	Специи Куркума	11	11
6	Специи Перец чили острый	0,53	0,53
7	Соль поваренная пищевая	11	11

**Выход полуфабриката, г: 1212,53****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.

Сливки налить в ковшик Чеснок почистить, раздавить широким лезвием ножа, чтобы он лопнул, добавить в сливки. Поставить ковшик на умеренный огонь и довести до кипения, сразу выключить, чеснок выкинуть.

Пока сливки греются, смешать молотую паприку, куркуму и маленькую щепотку перца чили Сыр натереть на крупной терке. Как только сливки закипели, выключить огонь, всыпать специи, активно размешать венчиком Добавить сыр и снова размешать Оставить на две минуты, снова размешать соус Если сыр не полностью разошелся в соусе, его можно немного подогреть на умеренном огне Попробовать соус, отрегулировать соль по вкусу, размешать.

Пюрировать погружным блендером, постучать ковшиком с соусом об стол, чтобы вышли все пузырьки воздуха. Подавать можно сразу, теплым, или остудить Хранить в холодильнике в закрытой банке 2-3 дня.

Если соус перегреть или использовать сыр невысокого качества, соус может расслоиться и остаться жидким, в этом случае нужно пюрировать его погружным блендером, вернуть ковшик на умеренный огонь, влить смесь из 2 столовых ложек воды и 1 столовой ложки кукурузного крахмала и, постоянно размешивая венчиком, уваривать соус 2-3 минуты, чтобы он загустел

## 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 чаддер</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-ФАНМ 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 чаддер</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.		
<b>Соус чаддер (в целом блюде (изделии))</b>					
45,81	53,89	28,4	35,5	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 (1001 грамм) содержит:</b>			
92,3	343,4	27,3	3569 (14942)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
123%	414%	7%	143%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
9,2	34,3	2,7	356,6

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_

А.Ю. Муравский

Шеф повар

\_\_\_\_\_

А.Ю. Муравский