

Технико - технологическая карта № 3082 от 07.07.2023**Грибной соус блю чиз****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Грибной соус блю чиз 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	Масло сливочное несоленое	78	78
2	Чеснок	58	47
3	Грибы Шампиньоны свежие	388	388
4	Сливки из коровьего молока 33% жирности	581	581
5	Сыр горгонзола	155	147

Выход полуфабриката, г: 1241

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.

Шампиньоны протереть салфеткой и нарезать очень маленькими кубиками. Чеснок почистить, измельчить, выложить в небольшой сотейник, добавить сливочное масло. Поставить на средний огонь и периодически встряхивать сотейник, чтобы чеснок плавал в масле.

Как только масло растопится, сразу добавить все шампиньоны. Готовить на среднем огне 4-5 минут, часто размешивая грибы. Шампиньоны не нужно томить, готовить следует быстро, чтобы они поджарились, а не тушились.

Уменьшить огонь, посолить и влить сливки. Подогреть 1-2 минуты, не доводя до кипения. Пюрировать соус погружным блендером так, чтобы грибы измельчились на очень мелкие кусочки, но не превратились полностью в однородную массу.

Сыр нарезать маленькими кубиками, добавить в соус и вернуть сотейник на огонь. Постоянно размешивая венчиком, подогреть 1-2 минуты, только чтобы сыр полностью разошелся в соусе. Сразу снять с огня. Горячий соус довольно жидкий, его можно подавать сразу или убрать на час в холодильник, чтобы он остыл и немного 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
Грибной соус блю чиз			
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 соус блю чиз					
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 соус блю чиз (в целом блюде (изделии))					
37,4	44,01	23,78	29,72	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:			
62,5	291,2	20,9	2954 (12367)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
83%	351%	6%	118%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,2	29,1	2,1	295,4

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский