

Технико - технологическая карта № 2253 от 25.01.2022**Соус беарнский****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус беарнский 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Масло сливочное несоленое	911	911
2	Лук репчатый	219	182
3	Уксус Винный (хересный)	219	219
4	Зелень кервель или укроп	7,3	5,5
5	Зелень Эстрагона	7,3	7,3
6	Яйцо желток	292	292
7	Соль поваренная пищевая	11	11
8	Специи Перец черный молотый	0,36	0,36

Выход полуфабриката, г: 1628,16

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 маленький сотейник сливочное масло (кусочек размером с грецкий орех), туда же всыпьте мелко порезанный лук. Держите на медленном огне 10 минут без доступа воздуха, добавьте уксус, мелко нарезанные эстрагон и кервель, затем перец, упарьте до объема двух ч. ложек. Потом действуйте так, как в рецепте голландского соуса, нагревая желтки, чтобы они стали более густыми. Закончив приготовление, протрите его через сито, добавьте щепотку эстрагона и кервеля (очень мелко порезанных) и держите соус на водяной бане на слабом огне. Этот соус должен быть гораздо более густым, чем голландский, поэтому в нем и содержание яичных желтков слегка повышено. По консистенции он должен быть похож на горчицу. Как и голландский, этот соус можно сделать более жидким, добавив к нему сливочное масло, но в таком случае беарнский соус потеряет большую часть тонкости своего вкуса.

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 беарнский			
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 беарнский					
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 беарнский (в целом блюде (изделии))					
68,42	80,5	60,13	75,16	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:			
51,4	830,4	18	7752 (32456)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
69%	1001%	5%	310%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
5,2	83	1,8	775,2

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____