

Технико - технологическая карта № 3266 от 18.01.2024**Кактуги из огурцов (кимчи)****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кактуги из огурцов (кимчи) 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	Огурцы	635	508
2	Лук зеленый	95	76
3	Чеснок	38	30
4	Имбирь свежий (корень)	19	14
5	Перец кочукару	25	25
6	Перец чили	95	69
7	Соус Рыбный Тайский	38	38
8	Рисовый клейстер	25	25
9	семена кунжут	6,3	6,3
10	Яблоки	95	84
11	Соль Морская (хлопья)	32	32
12	Сахар-песок	13	13
13	Лук репчатый	95	80

Выход полуфабриката, г: 1000,3**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.

Это быстрая закуска, практически не требующая времени на ферментацию - можно есть сразу после приготовления. Огурцы хорошо вымойте, отрежьте с каждой стороны края по 0,5 см, выбросьте их. Поделите каждый огурец вдоль на 4 части и ножом или столовой ложкой удалите семена и мякоть. У вас должна остаться только твердая часть огурца. Порежьте их на куски размером 3-4 см.

Посыпьте солью, добавьте половину сахара и оставьте на 1 час.

В блендере измельчите почищенное яблоко, имбирь, чеснок, репчатый лук и красный перец чили. Смешайте с перцем кочукару, добавьте рисовый клейстер и рыбный соус. Готовить маринад желательно за 30-40 минут до замешивания с огурцами, чтобы перец хорошо набух. Огурцы откиньте на сито, дайте стечь всей влаге.

Порежьте зеленый лук размером 3-4 см. Смешайте лук и огурцы с маринадом. Плотнo уложите в контейнер с плотно закрывающейся крышкой и оставьте на сутки в тепле, а затем уберите в холодильник.

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): 36 часов, при температуре = +4°C ($\pm 2^{\circ}\text{C}$).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Кактуги из огурцов (кимчи)			
Продукты равномерно промаринованы, допускаются включения специй и дополнительных ингредиентов в составе маринада.	Свойственный продукту, и компонентам, входящим в состав маринада.	Консервированных овощей - достаточно плотная, хрустящая, фруктов - свойственная виду. Овощи и фрукты сохраняют форму, не распадаются.	Приятные, свойственные входящим в состав компонентам, без признаков брожения и порочащих факторов.

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
Кактуги из огурцов (кимчи)					
-	-	-	-	-	25

Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются для грибов соленых и маринованных в бочках.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Кактуги из огурцов (кимчи) (в целом блюде (изделии))					
11,72	13,02	0	0	-	3

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
14,1	6,4	50,2	315 (1317)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
19%	8%	14%	13%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,4	0,6	5	31,4

Ответственный за оформление ТТК

