

Технико - технологическая карта № 3269 от 18.01.2024

Кимчи из кабачков

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кимчи из кабачков 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	Кабачки, Цуккини	818	794
2	Лук зеленый	82	65
3	Перец чили	82	59
4	Чеснок	115	90
5	Имбирь свежий (корень)	82	61
6	Соль поваренная пищевая	49	49
7	Сахар-песок	25	25
8	Перец кочукару	25	25
9	Соус Рыбный Тайский	82	82

Выход полуфабриката, г: 1250

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.

Кабачки почистите и разрежьте вдоль на 4 части. Ложкой удалите семенную часть. Порежьте кабачки на куски размером 3-4 см. и толщиной 0,5 см, посыпьте 50 % соли и оставьте на 30 мин, а затем хорошо промойте проточной водой и откиньте на дуршлаг или сито.

Посыпьте перцем кочукару, полейте рыбным соусом, добавьте сахар, перемешайте и оставьте еще на 30 мин. Чеснок и имбирь порежьте тонкими пластинами, перец чили - кольцами, зеленый лук - сегментами по 3-4 см. Все овощи смешайте с кабачками и уложите в контейнер. Оставьте в тепле на сутки, а затем уберите в холодильник. Если соберетесь есть сразу, добавьте немного уксуса. При подаче посыпьте кунжутными семечками.

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 (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Кимчи из кабачков			
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
Кимчи из кабачков					
-	-	-	-	-	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.		
Кимчи из кабачков (в целом блюде (изделии))					
10,02	11,13	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 (1001 грамм) содержит:			
18,3	3	58,9	335 (1403)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
24%	4%	16%	13%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,8	0,3	5,9	33,5

Ответственный за оформление ТТК

