

Технико - технологическая карта № 3268 от 18.01.2024

Кимчи из тыквы

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кимчи из тыквы 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	Тыква	732	512
2	Капуста китайская	293	249
3	Дайкон	234	176
4	Соль Морская (хлопья)	59	59
5	Лук зеленый	29	23
6	Чеснок	23	18
7	Имбирь свежий (корень)	5,9	4,4
8	Перец кочукару	10	10
9	Соус Рыбный Тайский	59	59
10	Вода питьевая	585	585

Выход полуфабриката, г: 1695,4

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.

Дайкон почистите и порежьте кусками 3х3 см. Вместе с листьями капусты поместите в рассол (2 л воды от промывки риса и 50% соли) и оставьте на 3 часа. После этого хорошо промойте и отожмите влагу. Листья капусты порежьте длиной 4-5 см. Тыкву разделите на две части, удалите семена, разрежьте на небольшие «лодочки», снимите с них корку и порубите на куски шириной 1 см. Посыпьте солью и оставьте на 2 часа. После этого положите в сито и хорошо промойте холодной водой. Зеленый лук порежьте длиной 3 см. Чеснок и имбирь измельчите в ступе или в блендере.

В емкость для кимчи положите тыкву, дайкон, листья пекинской капусты и смешайте с перцем кочукару. Когда масса приобретет красный цвет, смешайте с имбирем, чесноком, зеленым луком и рыбным соусом. Попробуйте на соль, в случае необходимости чуть присолите. Хорошо уплотните, сверху положите широкие листья капусты и гнет. Оставьте на сутки в тепле, а затем дайте кимчи дозреть 5-6 дней в холодильнике

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 тыквы			
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-ФАМм 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 тыквы					
-	-	-	-	-	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 тыквы (в целом блюде (изделии))					
13,5	15	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:			
14,6	0,9	44,2	244 (1020)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
19%	1%	12%	10%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,5	0,1	4,4	24,3

Ответственный за оформление ТТК