

## **Технико - технологическая карта**

### **Имбирь, васаби, соевый соус, порция**

#### **1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Имбирь, васаби, соевый соус, порция вырабатываемое - Наименование организации - и реализуемое в - Наименование предприятия - и филиалах - Наименование филиалов (при наличии) -.

#### **2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### **3. Рецепт**

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Имбирь маринованный (для роллов, суши)	7	7
2	Васаби готовый	3	3
3	Соус соевый для суши и роллов	30	30

**Выход полуфабриката, г: 40**

**Выход готового изделия, г: 40**

#### **4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

При подаче всех разновидностей суши и роллов маринованный имбирь выкладывается "розой" на блюде с суши, васаби отсаживается из кондитерского мешка каплей с ребристыми краями на то же блюдо, соевый соус подается отдельно.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

## 5. Показатели качества и безопасности

### 5.1. Органолептические показатели

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>Имбирь, васаби, соевый соус, порция</b>			
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, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

### 5.2. Нормируемые физико - химические показатели:

Массовая доля, %

Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Имбирь, васаби, соевый соус, порция (в целом блюде (изделии))</b>					
23,92	26,58	-	-	-	-

### 5.3. Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.6.8.3.)

КМА-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП(колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Имбирь, васаби, соевый соус, порция</b>					
5 x 10 <sup>4</sup>	0,01	-	-	-	25

Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются. Плесени, КОЕ/г, не более 2 x 10<sup>2</sup>.

## 6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
<b>1 порция (40 грамм) содержит</b>			
3,63	0,27	2,95	28,71
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит</b>			
9,07	0,68	7,38	71,78

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Шеф - повар \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия