

- Наименование предприятия - \_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

## Технико - технологическая карта

### Рис для суши и роллов п/ф

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Рис для суши и роллов п/ф 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	Рис нишики	1000	1000
2	Заправка для риса (суши, роллы) п/ф	250	250
3	Вода питьевая	1000	1000

**Выход полуфабриката, г: 2250**

**Выход готового изделия, г: 2250**

#### 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.

Рис промыть в проточной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, залить водой и варить в рисоварке в течение 15-20 минут. Затем выключить и оставить на 15 минут. В горячий рис добавить соус. Перемешать в большой кастрюле. Дать остыть и настояться 10 минут. Еще раз перемешать и дать еще 10 минут постоять (рис станет клейким).

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>Рис для суши и роллов п/ф</b>			
Крупа не разваренная, поверхность без заветривания, продукты распределены равномерно. Каши - средней густоты и вязкости.	Отварной крупы - белый, кремовый, свойственный сорту крупы.	Достаточно плотная, неразваренная, свойственная данному виду круп.	Приятные, свойственные компонентам. 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>Рис для суши и роллов п/ф (в целом блюде (изделии))</b>					
39,08	43,42	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

### 5.3. Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.14.)

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>Рис для суши и роллов п/ф</b>					
1 x 10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	1,0	0,1	25

\* Без заправки

## 6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
<b>1 порция (2250 грамм) содержит</b>			
74,3	25,48	655,22	3147,42
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит</b>			
3,3	1,13	29,12	139,89

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

Шеф - повар \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия