

Технико - технологическая карта

Суши с салатными креветками в огурце (Муки Эби Каппа Гункан)

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Суши с салатными креветками в огурце (Муки Эби Каппа Гункан) вырабатываемое 1 и реализуемое в .

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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Рис для суши и роллов п/ф	20	20
2	Креветки коктейльные очищенные в/м	22	22
3	Майонез японский	3	3
4	Огурцы (грунтовые)	33	10
5	Васаби готовый	0,4	0,4

Выход полуфабриката, г: 55,4

Выход готового изделия, г: 45

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.

Огурец вымыть, очистить, овощечисткой ("экономкой") снять несколько слоев - должны получиться тонкие широкие полосы. Смазать васаби. Влажной рукой взять порцию риса, сформовать колобок весом 20 г, обернуть полоской огурца, слегка утрамбовать верхнюю часть, чтобы получилась выемка. Наполнить отваренными и остуженными коктейльными креветками, заправленными японским майонезом.

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
Суши с салатными креветками в огурце (Муки Эби Каппа Гункан)			
Продукты по рецептуре аккуратно выложены на рис или сформованы в роллы, сервированы с вассаби, маринованным имбирем. Отдельно сервирован соевый соус.	Рисовой массы - белый, остальных ингредиентов - свойственные виду ингредиента.	Рисовой массы - устойчивая, рис не разварен, хорошо сохраняет форму.	Приятный, свежий, в меру острый, соленый. Без порочащих признаков. Рисовая масса - с ароматом заправки по рецептуре.

5.2. Нормируемые физико - химические показатели:

Массовая доля, %

Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Суши с салатными креветками в огурце (Муки Эби Каппа Гункан) (в целом блюде (изделии))					
33,85	37,62	0	0	-	3

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

5.3. Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс <*>)

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
Суши с салатными креветками в огурце (Муки Эби Каппа Гункан)					
5 x 10 ⁴ <*>	0,1	1,0	0,1	0,1	25

<*> В соответствии с рекомендациями Письма ФС по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 декабря 2006 г. N 0100/13930-06-32 «ОБ УСИЛЕНИИ НАДЗОРА ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ И ОБОРОТОМ ПРОДУКЦИИ НЕТРАДИЦИОННОГО СОСТАВА». <*> - 1 x 10⁴ - для изделий без заправок. V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г. L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Дрожжи, КОЕ/г, не более 500, Плесени, КОЕ/г, не более 50 (для изделий с заправками).

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция (45 грамм) содержит			
4,78	2,46	6,16	65,94
100 грамм блюда (изделия) содержит			
10,53	5,42	13,57	145,24

Ответственный за оформление ТТК _____
