

Технико - технологическая карта

Цукини, заквашенные в рисовых отрубях

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Цукини, заквашенные в рисовых отрубях вырабатываемое 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 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", 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	Цукини сезонные	351	214
2	Отруби рисовые	150	150
3	Вода питьевая	50	50
4	Листья шисо (перилы) в соевом соусе	7,7	7,7
5	Соль поваренная пищевая	15	15

Выход полуфабриката, г: 429

Выход готового изделия, г: 155

4. Технологический процесс

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

Для приготовления цукини, заквашенных в рисовых отрубях, (Нукадзукэ), нарезать цукини вдоль так, чтобы каждый кусок имел зеленую кожуру, обрезать кончики. Смешать отруби с водой и солью, оставить на 2-е суток в прохладном месте для брожения. Обмазать забродившим нукадзукэ цукини, оставить еще на сутки. В прошествии времени цукини освободить от пасты (ее можно использовать многократно), помыть, обсушить и подать к столу, сервировав листьями шисо.

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): Должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Цукини, заквашенные в рисовых отрубях			
Нарезка ингредиентов одинаковой формы, заправка однородной консистенции, продукция без следов заветривания. Если предусмотрено рецептурой, ингредиенты равномерно промаринованы, допускаются включения специй и пряностей в составе маринада.	Не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре холодной закуски японской кухни.	Овощей - с легким хрустом, характерная, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки. Остальных ингредиентов - соответственно виду и технологической обработке.	В меру острый, соленый, сладкий. При добавлении специй - характерный, без оттенков прогорклости и других порочащих признаков.

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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП(колиформы)	E/coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Цукини, заквашенные в рисовых отрубях					
1 x 10 ⁴	0,1	0,1	0,1	0,1	25

Дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Цукини, заквашенные в рисовых отрубях (в целом блюде (изделии))					
10,05	11,17	0	0	0	1

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (155 грамм) содержит:			
1,4	0,7	10,9	55 (231)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
2%	1%	3%	2%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,9	0,4	7	35,6

Ответственный за оформление ТТК _____

И.О. Фамилия _____

Шеф - повар

_____ И.О. Фамилия