

Технико - технологическая карта № 1519 от 16.01.2021**Креветки Темпура****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Креветки Темпура вырабатываемое https://vk.com/typical_cook и реализуемое в Typical cook.

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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
Масло для фритюра			
1	Масло подсолнечное рафинированное	500	500
Темпура			
2	Творог полужирный копченый	25	25
3	Яйца куриные	20	18
4	Вода питьевая	30	30
5	Пекарский порошок (разрыхлитель теста)	5	5
6	Крахмал кукурузный	20	20
7	Мука Пшеничная	25	25
8	Соль поваренная пищевая	2	2
Креветки			
9	Креветки 16,20	205	150
10	Соль Морская (хлопья)	3	3
11	Мука Пшеничная	30	30
Дип			
12	Соус соевый	30	30

Выход полуфабриката, г: 838**Выход готового изделия, г: 0/0/70/160/30****4. Технологический процесс**

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

Налейте в глубокую кастрюлю 500г арахисового или нейтрального масла и разогрейте до 180 °С. Возьмите 150 г очищенных креветок и разрежьте каждую в длину. Тесто

Приготовьте тесто для темпуры, смешав в миске все ингредиенты венчиком так, чтобы не было комочков. . Обваляйте креветки в муке, затем опустите в кляр. Жарьте до появления хрустящей корочки менее 5 минут. Обсушите на бумажных полотенцах. Подавайте с соевым соусом в качестве дипа.

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): 12 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Креветки Темпура			
Морепродукты равномерно прожарены, внутренности удалены, изделие без изломов, естественной формы	Свойственный морепродукту.	Мякоть сочная, в меру плотная, не жесткая	Морепродуктов, без посторонних примесей, с ароматом специй. В меру острый, соленый.

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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Креветки Темпура					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Креветки Темпура (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/0/70/160/30 грамм) содержит:			
46,2	7,9	58,8	491 (2054)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
62%	9%	16%	20%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
17,7	3	22,6	188,2

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____