

# Технико - технологическая карта № 3337 от 02.04.2024

## Кабачковый суп с базиликом

### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кабачковый суп с базиликом вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в .

### 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. Рецепттура

| №          | Наименование сырья и полуфабрикатов             | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г |       |
|------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|-------|
|            |                                                 | Брутто                            | Нетто |
| 1          | Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin | 20                                | 20    |
| 2          | Лук репчатый                                    | 50                                | 42    |
| 3          | Чеснок                                          | 10                                | 7,8   |
| 4          | Соль поваренная пищевая                         | 1                                 | 1     |
| 5          | Специи Перец черный молотый                     | 0,01                              | 0,01  |
| 6          | Кабачки, Цуккини                                | 100                               | 97    |
| 7          | Бульон овощной                                  | 150                               | 150   |
| 8          | Зелень базилик                                  | 2                                 | 1,9   |
| 9          | Сыр пармезан или пекорино                       | 10                                | 9,4   |
| 10         | Сливки из коровьего молока 33% жирности         | 25                                | 25    |
| Для подачи |                                                 |                                   |       |
| 11         | Гренки ПФ                                       | 15                                | 15    |
| 12         | Айоли                                           | 30                                | 30    |
| 13         | Зелень базилик                                  | 2                                 | 1,9   |
| 14         | Специи Перец черный молотый                     | 0,01                              | 0,01  |

**Выход полуфабриката, г: 401,02**

**Выход готового изделия, г: 211/45**

### 4. Технологический процесс

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

Налейте оливковое масло в кастрюлю на среднем огне. Добавьте нарезанные лук и чеснок, посолите, поперчите, затем накройте кастрюлю крышкой и убавьте огонь до слабого, затем готовьте аккуратно 10 минут, пока лук не станет мягким.

Добавьте нарезанные кабачки, снова накройте и готовьте еще 3-4 минуты, пока кабачки не начнут размягчаться. Теперь влейте бульон, доведите смесь до кипения на сильном огне и кипятите 1 минуту. Снимите с огня, добавьте листья базилика, тертый сыр и сливки, пюрируйте до однородности. Приправьте по вкусу.

Положите в тарелку с супом айоли и гренки с базиликом.

## 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): 3 часа на мармите. Температура не ниже 75°C Или 48 часов при 5 градусах в герметичном контейнере.

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели качества

| Внешний вид                                                                                                                                                       | Цвет                                                      | Консистенция                                      | Вкус и запах                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Кабачковый суп с базиликом</b>                                                                                                                                 |                                                           |                                                   |                                                                                                                              |
| Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный. Сервирован в суповой тарелке или пиале. Декорирован ингредиентами по рецептуре. | Равномерный, свойственный компонентам, входящим в состав. | Немного вязкая, жидкая, не тянущаяся, не клейкая. | Приятный с ароматом компонентов в составе супа, вкус в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и 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 |
| <b>Кабачковый суп с базиликом</b> |                                               |        |          |         |                                |
| 5 x 10 <sup>2</sup>               | 1,0                                           | 1,0    | 1,0      | -       | 25                             |

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, %                                     |       |      |       |        |                 |
|------------------------------------------------------|-------|------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ                                        |       | Жиры |       | Сахара | Поваренной соли |
| Мин.                                                 | Макс. | Мин. | Макс. |        |                 |
| Кабачковый суп с базиликом (в целом блюде (изделии)) |       |      |       |        |                 |
| 19,74                                                | 23,23 | 9,77 | 12,21 | -      | -               |

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г                                                                                          | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (211/45 грамм) содержит:</b>                                                          |         |             |                          |
| 8,8                                                                                               | 37,3    | 16,9        | 439 (1837)               |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 12%                                                                                               | 45%     | 5%          | 18%                      |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 3,4                                                                                               | 14,6    | 6,6         | 171,4                    |

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_