

Технико - технологическая карта № 3335 от 02.04.2024

Морковный суп с хариссой

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Морковный суп с хариссой 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	30	30
2	Лук репчатый	50	42
3	Чеснок	10	7,8
4	Морковь столовая	100	75
5	Соль поваренная пищевая	2	2
6	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01
7	Бульон овощной	200	200
8	Лимон	24	10
9	Харисса-чили	10	10
Для подачи			
10	Гренки ПФ	15	15
11	Зелень Кинза (Кориандр)	2	1,5
12	Масло кунжутное	5	5
13	Йогурт 6% жирности	30	30

Выход полуфабриката, г: 428,31

Выход готового изделия, г: 201/52

4. Технологический процесс

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

Налейте оливковое масло в кастрюлю на среднем или сильном огне, положите нарезанный лук, чеснок и морковь. Добавьте соль и свежемолотый перец, перемешайте. Накройте крышкой. Убавьте огонь до слабого и тушите около 10 минут, регулярно перемешивая, почти до полного размягчения овощей. Снимите крышку, затем вмешайте хариссу и снова прибавьте огонь. Влейте бульон и кипятите до полной мягкости овощей. Перелейте в чашу блендера и пюрируйте до однородности. Добавьте лимонный сок. Прогрейте еще раз суп.

Подайте с гренками, йогуртом, кинзой и капельками масла.

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
Морковный суп с хариссой			
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-ФАММ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Морковный суп с хариссой					
5 x 10 ²	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.		
Морковный суп с хариссой (в целом блюде (изделии))					
17,78	20,91	4,45	5,56	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (201/52 грамм) содержит:			
5	19,6	17,4	266 (1115)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
7%	24%	5%	11%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2	7,8	6,9	105,5

Ответственный за оформление ТТК