

Сосиски отварные, порция ресторан
Технико-технологическая карта № 1 Сосиски отварные



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на сосиски отварные, вырабатываемые в наименование объекта, город.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сосисок отварных, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Сосиски	1020,0	1,96	1000,0	0,00	1000,0
Выход					1000

4. Технология приготовления

Сосиски (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении в течение 3-5 минут.

Температура отпуска + 65°C.

5. Характеристика готового блюда

Внешний вид: сосиски целые, свежесваренные.

Цвет: светло-розовый.

Консистенция: упругие, плотные, сочные.

Вкус и запах: мясной, умеренно соленый, свежесваренные.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Сосиски отварные готовят под заказ. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$, определяются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

Сосиски отварные реализуют сразу после окончания технологического процесса.

Микробиологические показатели сосисок отварных должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.