**Сосиски отварные**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6 Сосиски отварные***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Сосиски сардельки отварные вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).**

1. **РЕЦЕПТУРА**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Расход сырья на порцию, г |
| Вес брутто, г | Вес нетто, г | Выход,шт |  |  |
| Сосиски | 53,00 | 51,00 | 1 |  |  |
| **Выход** | **53** | **51** | **1** |  |  |

1. **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°С.**

1. **Характеристика готового блюда**

**Внешний вид: сосиски целые, свежесваренные.**

**Цвет: светло-розовый.**

**Консистенция: упругие, плотные, сочные.**

**Вкус и запах: мясной, умерено соленый, свежесваренные.**

1. **Требования к оформлению, реализации и хранению**

**Сосиски отварные  готовят под заказ. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 ± 2) °С, 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.**

1. **Химический и энергетический состав. Минеральный состав**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| ценность, |
|   |
| 51,00  | 10,20 | 13,25  | 7,21 | 132,20  | 12,00  | 10,00  | 79,50  | 0,90  | 0,02 |  0,00 | 0,00  |