

Технико - технологическая карта № 2555 от 19.09.2022**Дип из копченой рыбы****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Дип из копченой рыбы вырабатываемое Типичный повар | Typical cook и реализуемое в Типичный повар | 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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Лосось копченый филе	441	418
2	Сыр Сливочный (кремате)	418	418
3	Соль поваренная пищевая	5,6	5,6
4	Специи Перец черный молотый	0,037	0,037
Добавки			
5	Лук зеленый	46	37
6	Лимон	37	37
7	Хрен корень	30	19
8	Паста чипотл	9,3	9,3
9	Соус ворчестер	28	28
10	Соус Шрирача	46	46

Выход полуфабриката, г: 1017,937**Выход готового изделия, г: 842/158****4. Технологический процесс**

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

Разделаную Копченую рыбу нарежьте кусками. Уложите рыбу в кухонный комбайн, крупно или мелко измельчите короткими импульсами. Добавьте маскарпоне или другой сливочный сыр, соль и перец по вкусу и добавки цедру лимона и сок, перемешайте. Если вам нравится дип с более грубой текстурой, перемешайте ингредиенты в миске с помощью вилки. Попробуйте и при необходимости добавьте специй. Дип должен быть хорошо приправлен.

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

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Дип из копченой рыбы			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.	Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков. Для сладких соусов, вкус сладкий

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
Дип из копченой рыбы					
5 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.		
Дип из копченой рыбы (в целом блюде (изделии))					
34,34	40,4	10,46	13,08	0,87	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (842/158 грамм) содержит:			
126,8	171,9	17,7	2125 (8898)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
169%	207%	5%	85%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
12,7	17,2	1,8	212,5

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский