

Технико - технологическая карта № 2554 от 19.09.2022**Дип травяной****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Дип травяной, 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Яйцо желток	58	58
2	Лимон	46	19
3	Горчица диж	19	19
4	Масло подсолнечное рафинированное	347	347
5	Лук репчатый	58	48
6	Огурцы соленые	96	87
7	Каперсы	29	29
8	Лук зеленый	29	23
9	Зелень шалфей	29	21
10	Зелень Эстрагона	29	29
11	Зелень Кинза (Кориандр)	29	21
12	Зелень кервель или укроп	29	21
13	Зелень Петрушка	29	21
14	Сметана 30% жирности	231	231
15	Соль Морская (хлопья)	5,8	5,8
16	Горчица с зернами	19	19

Выход полуфабриката, г: 998,8**Выход готового изделия, г: 999****4. Технологический процесс**

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

Венчиком перемешайте желток, лимонный сок, дижонскую горчицу и зернистую горчицу до однородности в миске среднего размера. Добавляйте масло по чайной ложке, энергично взбивая, пока не получите густой майонез. Это займет пару минут; не торопитесь. Из покупного майонеза не получится такой вкусный дип!

Мелко порубите лук, корнишоны, каперсы, зеленый лук, шалфей и эстрагон и добавьте в майонез. Мелко порубите кинзу, укроп и петрушку (часть тонких стебельков тоже можно пустить в дело) и тоже положите в майонез. Добавьте сметану и перемешайте. Посолите по вкусу.

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 травяной			
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-ФАМм КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Дип травяной					
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 травяной (в целом блюде (изделии))					
39,1	46,01	31,82	39,78	0,3	-

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

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (999 грамм) содержит:			
24,2	417,4	26,5	3960 (16578)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
32%	503%	7%	158%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,4	41,8	2,7	396,4

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский