

Технико - технологическая карта № 2716 от 25.12.2022

Кролик конфи

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кролик конфи выработываемое 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	Кролик ножка (тушка)	1404	1334
2	Жир утиный	2107	2107
3	Соль Морская (хлопья)	84	84
4	Чеснок	63	49
5	Зелень тимьян	2,8	2,8
6	Специи Лавровый лист	0,7	0,7
7	Специи Перец черный молотый	0,014	0,014

Выход полуфабриката, г: 3577,514

Выход готового изделия, г: 1000

4. Технологический процесс

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

1 Тщательно натрите мясо кролика чесноком.

2 Смешайте соль крупного помола, молотый перец, листья тимьяна и раскрошенный лавровый лист. Снова натрите мясо получившейся смесью, затем уберите в холодильник примерно на 6 часов.

3 Растопите жир в чугунной кастрюле, поставленной на слабый огонь. Обсушите каждый кусок мяса и погрузите в жир. Нагрейте до появления мелких пузырьков и томите 1,5 часа. Проверьте готовность, проколов кусочек ножом: лезвие должно легко входить в мясо. Тщательно слейте весь жир.

Подготовка: 50 мин. Выдержка: 6 ч. Приготовление: 1,5 ч. Хранение: 15 суток в холодильнике под слоем жира

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): 24 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Кролик конфи			
Масса равномерно распределена, продукция не имеет следов заветривания, трещин и изломов.	Поверхность светлая, сероватая, на разрезе - сероватый, для терринов из фуа - гра - кремовый или желтоватый.	Нежная или достаточно плотная, некрошливая.	Приятный с ароматом мясных или рыбных продуктов, специй, в меру острый, соленый.

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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Кролик конфи					
1 x 10 ⁴	0,1	1,0	0,1	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Кролик конфи (в целом блюде (изделии))					
41,18	45,75	0	0	-	3

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
267,4	139,4	0	2324 (9731)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
357%	168%	0%	93%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
26,7	13,9	0	232,4

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский