

**Технико - технологическая карта № 2717 от 25.12.2022****Курица конфи****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Курица 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	Куры окорочка	1564	1470
2	Жир утиный	1043	1043
3	Соль Морская (хлопья)	52	52
4	Специи Лавровый лист	0,52	0,52
5	Специи Перец черный горошком	0,52	0,52

**Выход полуфабриката, г: 2566,04**

**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 Накануне приготовления. Натрите все окорочка солью крупного помола, сложите в глубокую кастрюлю, добавьте перец и лавровый лист. Выдержите в холодильнике сутки.

2 В день приготовления разогрейте жир в чугунной кастрюле, поставленной на слабый огонь.

3 Протрите каждый кусок курицы и погрузите в горячий жир. Доведите до кипения и томите около 2 часов. Проверьте готовность, проколов кусочек ножом: лезвие должно легко входить в мясо.

4 Тщательно слейте весь жир, процедите его и храните в банке до следующего использования, в холодильнике или при комнатной температуре.

Подготовка: 1,5 ч. Выдержка: 24 ч. Приготовление: 2 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
<b>Курица конфи</b>			
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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Курица конфи</b>					
1 x 10 <sup>4</sup>	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.		
<b>Курица конфи (в целом блюде (изделии))</b>					
44,97	49,97	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)
<b>1 порция (1000 грамм) содержит:</b>			
308,7	161,7	1,5	2696 (11288)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
412%	195%	0%	108%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
30,9	16,2	0,2	269,6

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский

Шеф повар \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский