

**Технико - технологическая карта № 2714 от 25.12.2022****Птичья печень конфи****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Птичья печень конфи 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	Печень куриная или кроличья	1432	1389
2	Жир утиный	2387	2387
3	Соль Морская (хлопья)	239	239
4	Зелень тимьян	4,8	4,8
5	Специи Лавровый лист	0,24	0,24

**Выход полуфабриката, г: 4020,04****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 Удалите протоки из печени и зачистите ее от жира.

2 Сложите печень в миску, посыпьте листочками тимьяна и раскрошенными лавровыми листьями, затем покройте слоем соли. Поставьте в холодильник на 2 часа.

3 Растопите жир в чугунной кастрюле, поставленной на слабый огонь. Аккуратно ополосните печень, стараясь не повредить ее, и просушите на бумажных полотенцах. Погрузите печень в растопленный жир.

4 Нагрейте до первых признаков кипения и томите 40 минут. Проверьте готовность, проколите печень ножом: лезвие должно легко входить в мясо. Тщательно слейте весь жир.

Подготовка: 15 мин. Выдержка: 2 ч. Приготовление: 40 мин. Хранение: 8 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>Птичья печень 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>Птичья печень 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>Птичья печень конфи (в целом блюде (изделии))</b>					
34,89	38,77	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>			
257,5	36	20,8	1437 (6017)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
343%	43%	6%	57%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
25,8	3,6	2,1	143,7

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

Шеф повар \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский