

Технико - технологическая карта № 550 от 08.08.2018

МАЙОНЕЗ С КАРРИ И СЛИВКАМИ

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) МАЙОНЕЗ С КАРРИ И СЛИВКАМИ вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в Ресторан.

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	Майонез Провансаль	845	845
2	Сливки из коровьего молока 33% жирности	141	141
3	Специи Карри	14	14

Выход полуфабриката, г: 1000

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.

Осторожно вмешайте сливки в майонез и приправьте е порошком карри. Хорошо смешайте.

Перелейте в соусницу и подавайте.

К салатам из морепродуктов или курицы, крутым яйцам.

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°С (±2°С).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
МАЙОНЕЗ С КАРРИ И СЛИВКАМИ			
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.

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
МАЙОНЕЗ С КАРРИ И СЛИВКАМИ					
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.		
МАЙОНЕЗ С КАРРИ И СЛИВКАМИ (в целом блюде (изделии))					
59,37	69,85	49,02	61,27	0	-

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 (1000 грамм) содержит:			
29	614,6	35,2	5788 (24235)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
39%	741%	10%	232%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,9	61,5	3,5	578,8

Ответственный за оформление ТТК
