

Технико - технологическая карта № 207 от 13.05.2016**Паштет Sous Vide****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Паштет Sous Vide вырабатываемое и реализуемое в - Наименование предприятия - и филиалах - Наименование филиалов (при наличии) -.

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 "О безопасности пищевой продукции", 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	Свинина Мякоть	900	855
2	Бекон с прослойками жира	1200	1152
3	Свинина почки	125	122
4	Куры Печень (цыплят бройлеров)	300	291
5	Яйца куриные	100	100
6	Коньяк (бренди)	70	70
7	Сливки из коровьего молока 35% жирности	125	125
8	Чеснок	20	16
9	Соль Морская	35	35
10	Специи Перец чили острый	3	3
11	Зелень Тимьян	5	4,4
12	Специи Перец черный молотый	3	3
13	Специи Мускатный орех	1	1
14	Специи Гвоздика	1	1

Выход полуфабриката, г: 2778,4**Выход готового изделия, г: 1916****4. Технологический процесс**

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

Подготовко террина

Удалить все пленки и сухожилия из свининой и куриной печени, измельчить чеснок, Взбейте сливки, коньяк и яйца вместе до получения однородной массы. Добавить молотые специи к смеси и взбейте хорошо, пока равномерно они не распределется. Бекон нарезать полосками длиной 10 см .Свиную мякоть и печень с почками пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить в фарш цветки тимьяна нарезанный кубиками бекон, смесь из яиц и специй, соль , перемешать. Выстелить террину беконом , поместить в терину фарш,(можно положить фисташки) накрыть все беконом, и обмотать пищевой пленкой. Упаковать в вакуум.Опустить террин в Sous Vide нагретый до 65.5°C и готовить 2 часа и 30 минут, Удалить паштет из водяной бани и дайте ему остыть в течение 1 часа, в ледяной бане не нарушая герметичность упаковки.

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) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Паштет Sous Vide			
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.	Достаточно плотная, некрошливая.	Приятный с ароматом мясных 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
Паштет Sous Vide					
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.		
Паштет Sous Vide (в целом блюде (изделии))					
53,76	59,73	2,05	2,28	-	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 (1916 грамм) содержит:			
370,3	432,4	10,1	5569 (23315)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
494%	521%	3%	223%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
19,3	22,6	0,5	290,6

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____

Документ подготовлен с использованием программы "Шеф Эксперт" в соответствии с ГОСТ 31987-2012