

**Технико - технологическая карта № 2971 от 18.03.2023****Рийет из кролика****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Рийет из кролика вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в .

**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)	1402	1332
2	Шпик свиной	560	538
3	Лук репчатый	93	78
4	Специи мускатный орех	0,19	0,19
5	Зелень тимьян	2,7	2,7
6	Специи Лавровый лист	0,47	0,47
7	Соль поваренная пищевая	27	27
8	Специи Перец черный молотый	0,47	0,47
9	Бульон куриный	935	935

**Выход полуфабриката, г: 2913,83**

**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.

Нарежьте сало и тушку кролика, не снимая мясо с костей.

Переложите сало и крольчатину в чугунную кастрюлю, добавьте лук и пряности. Залейте бульоном и варите на медленном огне 2 часа, периодически помешивая.

Выловите куски кролика из бульона, снимите мясо с костей и снова положите в кастрюлю. Измельчите сало, также верните его в кастрюлю и варите еще 30 минут.

Дайте рийету остыть, а затем разложите его с помощью половника по подготовленным банкам или формам. Залейте тонким 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>Рийет из кролика</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>Рийет из кролика</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>Рийет из кролика (в целом блюде (изделии))</b>					
41,12	45,69	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>			
267	139,2	0	2321 (9716)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
356%	168%	0%	93%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
26,7	13,9	0	232,1

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

Шеф повар \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский