

**Технико - технологическая карта № 2969 от 18.03.2023****Рийет из Ле-Мана****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Рийет из Ле-Мана 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	Свинина шейка или лопатка б\к б\к	705	656
2	Свинина грудинка	588	558
3	Шпик свиной	294	282
4	Соль поваренная пищевая	29	29
5	Специи Перец черный молотый	2,9	2,9

**Выход полуфабриката, г: 1527,9****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 мясо мелкими кубиками. Отделите жир от мяса.

В чугунную кастрюлю с толстым дном выложите шпик а лучше почечный жир, залейте стаканом воды и растопите на медленном огне. Когда жир станет жидким, постепенно добавьте кубики мяса. Увеличьте огонь и обжаривайте мясо в течение 15 минут.

Добавьте в кастрюлю кубики прослойки и кусочки жира, срезанного с мяса. Примерно через час мясо должно оказаться под слоем жира и выделившегося сока. Посолите, поперчите и хорошо перемешайте. Поставьте в печь при 140С и томите еще 4 часа, регулярно проверяя, равномерно ли готовится мясо.

Извлеките мясо из жира и выложите на сито. Не выливайте жир — он пригодится вам для хранения конфи. Переложите мясо в миску и разомните вилкой.

Залейте мясо еще жидкой смесью сока и жира, тщательно перемешайте. Остужайте в течение 10 минут. Переложите рийет в керамическую или фарфоровую форму и 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 Ле-Мана</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-ФАНМ 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 Ле-Мана</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 Ле-Мана (в целом блюде (изделии))</b>					
76,58	85,09	0	0	-	3

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (1000 грамм) содержит:</b>			
186	518,1	0	5407 (22637)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
248%	624%	0%	216%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
18,6	51,8	0	540,7

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

Шеф повар \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский