

Технико - технологическая карта № 2972 от 18.03.2023**Рийет из Тура****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Рийет из Тура 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	Жир свиной почечный	472	457
2	Свинина шейка или лопатка б\к б\к	1572	1462
3	Зелень тимьян	3,9	3,9
4	Специи Лавровый лист	0,39	0,39
5	Соль поваренная пищевая	31	31
6	Специи Перец черный молотый	1,6	1,6
7	Вода питьевая	200	200

Выход полуфабриката, г: 2155,89

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 почечный жир мелкими кубиками. Переложите его в чугунную кастрюлю с толстым дном и растопите, добавив воду. Пока растапливается жир, нарежьте свиную шейку небольшими полосками вдоль волокон.

Погрузите грудинку в жир, добавьте лавровый лист и тимьян. Посолите и поперчите. Убавьте огонь, чтобы жир едва кипел, и томите при этой температуре 4-6 часов.

Когда мясо хорошо прожарится и подрумянится, извлеките пряности. Снимите излишки жира, покрывающие мясо, и остудите. Разложите рийет по подготовленным банкам или формам. Залейте тонким слоем жира и уберите в холодильник.

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
Рийет из Тура			
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
Рийет из Тура					
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.		
Рийет из Тура (в целом блюде (изделии))					
59,8	66,45	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)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
219,5	394,8	0,1	4432 (18556)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
293%	476%	0%	177%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
22	39,5	0	443,2

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский