

**Технико - технологическая карта № 2970 от 18.03.2023****Рийет из утки****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Рийет из утки 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	Утка (тушка 1 категории)	2275	1523
2	Жир утиный	285	285
3	Лук репчатый	113	96
4	Бульон куриный	285	285
5	Зелень тимьян	3,4	3,4
6	Специи Лавровый лист	0,057	0,057
7	Соль поваренная пищевая	45	45
8	Специи Перец черный молотый	5,7	5,7

**Выход полуфабриката, г: 2243,157****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.

Разделайте утиные окорочка, снимая как можно больше мяса с костей. Нарезьте утиную кожу полосками.

В чугунной кастрюле разогрейте утиный жир и обжарьте на нем лук на медленном огне. Добавьте кусочки мяса, пряности и утиную кожу. Залейте бульоном, посолите и поперчите. Томите в печи на слабом (140 С) огне 3-5 часов.

Через 3-5 часов выложите мясо утки на сито. Извлеките оставшиеся кости, разделите мясо на волокна и сложите в миску. Удалите остатки кожи. Залейте мясо жиром и тщательно перемешайте.

Дайте рийету остыть, а затем разложите его 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 утки</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 утки</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 утки (в целом блюде (изделии))</b>					
77,27	85,85	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>			
241,3	578,9	0	6176 (25856)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
322%	698%	0%	247%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
24,1	57,9	0	617,4

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

Шеф повар \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский