

Технико - технологическая карта № 196 от 25.05.2015

Парфе из куриной печени 2.

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Парфе из куриной печени 2. вырабатываемое и реализуемое в 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 действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Куры Печень (цыплят бройлеров)	1000	970
2	Яйца куриные	455	400
3	Масло сливочное несоленое	400	400
4	Соль поваренная пищевая	30	30
5	Специи Перец черный молотый	1	1
6	Специи Корица	1	1
7	Специи Кориандр	1	1
8	Лук репчатый	300	252
9	Вино красное сухое	100	100
10	Вино белое сухое	100	100
11	Херес сухой	100	100

Выход полуфабриката, г: 2355

Выход готового изделия, г: 1616

4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

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

Налить все спиртное в сотейник. Лук нарезать кубиками и положить в сотейник со спиртным. Выпарить все до 75 грамм, процедить через сито. Растопить сливочное масло на медленном огне до температуры 45-50 градусов, Печень зачистить и положить в блендер в месте с яйцами, солью, молотым кориандром, корицей, перцем, выпаренным спиртным и взбить все в блендере минут 15, тонкой струйкой вливая сливочное масло. После все процедить через частое сито и разлить по баночкам ёмкостью 100-140гр., закрыть плотно крышкой и опустить в су-вид на 90 минут, при температуре 68 градусов. Охладить в воде со льдом 2 часа. У меня он стоял в холодильнике 8 дней.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

5. Показатели качества и безопасности

5.1. Органолептические показатели

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Парфе из куриной печени 2.			
Печень розового цвета	цвет паштета на разрезе - розовая или сероватый.	Консистенция мягкая, паштет не распадается, сохраняет форму.	Запеченного, жареного мяса, птицы, с ароматом специй. В меру острый, соленый. Без порочащих признаков.

5.2. Нормируемые физико - химические показатели:

Массовая доля, %

Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Парфе из куриной печени 2. (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

5.3. Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.)

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
Парфе из куриной печени 2.					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция (1616 грамм) содержит			
242,98	410,16	21,35	4879,65
100 грамм блюда (изделия) содержит			
15,03	25,37	1,32	301,88

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф - повар _____

И.О. Фамилия