

Технико - технологическая карта № 124 от 05.11.2017

Паштет из куриной печени

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Паштет из куриной печени вырабатываемое - Укажите Ваши реквизиты в разделе "Организации" - 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	Куры Печень (цыплят бройлеров)	500	485
2	Масло сливочное несоленое	50	50
3	Чеснок	10	7,8
4	Сливки из коровьего молока 33% жирности	100	100
5	Коньяк (бренди)	150	150
6	Сахар-песок	30	30
7	Соль поваренная пищевая	10	10
8	Специи Перец черный молотый	1	1
9	Специи Лавровый лист	0,01	0,01

Выход полуфабриката, г: 833,81

Выход готового изделия, г: 532

4. Технологический процесс

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

Очищенную печень нарезаем кусочками и обжариваем в сливочном масле. Добавляем измельченный чеснок, жарим еще пару минут и убираем с плиты. Остывшую печень с выделившимся соком перекладываем в чашу блендера и перемалываем в фарш. А в сковороде, где она жарилась, томим сливки 4–5 минут, затем добавляем к печеночной массе и еще раз взбиваем. Соединяем фарш с коньяком, сахаром, солью и перцем, перемешиваем до однородной массы. Выкладываем паштет в высокую форму для запекания, лучше всего керамическую. Сверху кладем несколько лавровых листьев и горошин черного перца. Накрываем форму крышкой и отправляем в разогретую до 190 °С духовку на 30 минут.

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°С (±2°С).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Паштет из куриной печени			
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.	Достаточно плотная, некрошливая.	Приятный с ароматом мясных 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
Паштет из куриной печени					
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.		
Паштет из куриной печени (в целом блюде (изделии))					
53,07	58,97	12,56	13,96	-	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 (532 грамм) содержит:			
93,2	85,2	41	1636 (6851)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
124%	103%	11%	65%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
17,5	16	7,7	307,7

Ответственный за оформление ТТК _____
