

**Технико - технологическая карта № 2622 от 19.10.2022****Кулебяка с семгой****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кулебяка с семгой вырабатываемое Типичный повар | Typical cook и реализуемое в Типичный повар | Typical cook.

**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. Рецепт**

| №             | Наименование сырья и полуфабрикатов     | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г |       |
|---------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|-------|
|               |                                         | Брутто                            | Нетто |
| Тесто         |                                         |                                   |       |
| 1             | Молоко пастеризованное 2,5% жирности    | 260                               | 260   |
| 2             | Дрожжи прессованные                     | 12                                | 12    |
| 3             | Мука Пшеничная                          | 450                               | 450   |
| 4             | Соль поваренная пищевая                 | 10                                | 10    |
| 5             | Яйцо желток                             | 60                                | 60    |
| 6             | Масло сливочное несоленое               | 90                                | 90    |
| 7             | Сахар-песок                             | 50                                | 50    |
| Яичная смазка |                                         |                                   |       |
| 8             | Яйцо желток                             | 20                                | 20    |
| 9             | Молоко пастеризованное 2,5% жирности    | 20                                | 20    |
| Начинка       |                                         |                                   |       |
| 10            | Масло топленое                          | 120                               | 120   |
| 11            | Семга (лосось) филе                     | 1300                              | 1235  |
| 12            | Соль поваренная пищевая                 | 10                                | 10    |
| 13            | Специи Перец черный молотый             | 1                                 | 1     |
| 14            | Масло сливочное несоленое               | 160                               | 160   |
| 15            | Лук репчатый                            | 250                               | 210   |
| 16            | Рис для суши                            | 60                                | 60    |
| 17            | Вода питьевая                           | 100                               | 100   |
| 18            | Грибы Шампиньоны свежие                 | 250                               | 250   |
| 19            | Лимон                                   | 95                                | 40    |
| 20            | Сливки из коровьего молока 33% жирности | 180                               | 180   |
| 21            | Блины на молоке                         | 200                               | 200   |
| 22            | Яйца куриные                            | 100                               | 100   |
| 23            | Зелень Петрушка                         | 5                                 | 3,7   |
| букет гарни   |                                         |                                   |       |
| 24            | Зелень тимьян                           | 0,5                               | 0,5   |
| 25            | Зелень Петрушка                         | 0,5                               | 0,37  |
| 26            | Специи Лавровый лист                    | 0,01                              | 0,01  |

**Выход полуфабриката, г: 3642,58**

**Выход готового изделия, г: 0/517/0/1483/0**

#### 4. Технологический процесс

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

Сделайте тесто для кулебяки

Налейте молоко в миску и разведите в нем дрожжи. Насыпьте муку и соль в чашу миксера с насадкой-крюком, влейте яйца и молоко с дрожжами. Перемешивайте на малой скорости, пока тесто не станет однородным, а затем вымешивайте еще 5 минут.

Соскребите тесто со стенок чаши силиконовой лопаткой и вымешивайте на средней скорости еще 10 минут. Оно должно стать гладким и эластичным.

Дайте маслу слегка размягчиться и тщательно перемешайте его с сахаром. Добавьте несколько кусочков смеси в тесто, переключите миксер на малую скорость и добавьте по кусочку остальную масляную смесь. Увеличьте скорость и вымешивайте 6—10 минут, пока тесто не станет очень гладким и блестящим и не начнет отставать от стенок чаши.

Выньте крюк, накройте чашу с тестом полотенцем или пленкой и оставьте при температуре 24 °C примерно на 2 часа, чтобы оно удвоилось в объеме.

Обомните тесто, снова накройте и поставьте в холодильник на несколько часов (но не более чем на сутки). Теперь тесто готово к использованию.

Подготовьте семгу.

Разогрейте в большой сковороде половину топленого масла. Приправьте одно филе солью и перцем и жарьте на сильном огне по 2—3 минуты с каждой стороны, до золотистой корочки. Переложите на тарелку. Добавьте оставшееся топленое масло, приправьте второе филе и обжарьте его таким же образом. Дайте рыбе остыть, накройте пленкой и уберите в холодильник.

Приготовьте рис.

Разогрейте духовку до 180 °C. Растопите в глубокой жаропрочной сковороде 40 г сливочного масла и добавьте рис, 100 мл воды, букет гарни, и щепотку соли, накройте крышкой и поставьте в духовку на 16 минут. Переложите рис в миску, выбросив букет гарни, дайте остыть и поставьте в холодильник.

Приготовьте грибы.

Разогрейте в сковороде на среднем огне 60 г сливочного масла, добавьте мелкопорезанные грибы и лимонный сок и готовьте, помешивая, пока не выпарится вся жидкость. Всыпьте оставшийся лук, влейте половину сливок и готовьте, пока сливки не впитаются. Приготовьте по вкусу и дайте остыть, затем поставьте в холодильник.

Приготовьте лук.

Разогрейте 60 г сливочного масла на среднем огне, всыпьте измельченный лук и жарьте, помешивая, 10 минут. Влейте оставшиеся сливки и готовьте еще 10 минут. Приправьте, дайте остыть и поставьте в холодильник.

Раскатайте тесто на слегка посыпанной мукой поверхности в прямоугольник толщине 3 мм. Подровняйте края и положите на середину по длине 2 блинчика. Выложите на них половину грибов и разровняйте.

Положите на грибы одно филе семги, посыпьте луком, яйцами сваренными вкрутую и мелко порубленными и петрушкой. Накройте вторым филе, выложите на него оставшиеся грибы, а сверху — рис. Закройте оставшимися двумя блинчиками, подверните, чтобы они закрывали семгу, при необходимости подрежьте края ножницами. Слегка смажьте 2 короткие стороны теста яичной смазкой. Накройте начинку одной длинной стороной, смажьте ее и противоположную длинную сторону яичной смазкой; накройте ею начинку.

Раскатайте короткие стороны и обрежьте так, чтобы получились клапаны по 8 см. Смажьте их яичной смазкой и накройте ими начинку. Переверните кулебяку на противень и поставьте в холодильник на 30 минут. Разогрейте духовку до 180 °C.

Использование фирменного рецепта в соответствии с ГОСТ 31987-2012

## 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>Кулебяка с семгой</b>                                                                                                 |                                                                                  |                                                                                                                     |                                                                                                                                     |
| Изделие правильной формы, равномерно пропеченное, фарш в закрытом или полужакрытом виде. Корочка - без вмятин и изломов. | Корочки - золотистый, равномерный. Фарш - свойственный компонентам по рецептуре. | Пористая, не слипшаяся, без следов непромеса и посторонних включений. Фарш - свойственный компонентам по рецептуре. | Мучных выпеченных изделий, с ароматом готового мясного или рыбного фарша. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков. |

### 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,<br>не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются: |        |          |         |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------------------|--------|----------|---------|-----------------------------------|
|                            | БГКП<br>(колиформы)                           | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы |
| <b>Кулебяка с семгой</b>   |                                               |        |          |         |                                   |
| 1 x 10 <sup>3</sup>        | 1,0                                           | -      | 1,0      | 0,1     | 25                                |

Плесени, КОЕ/г не более 50.

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, %                            |       |       |       |        |                 |
|---------------------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ                               |       | Жиры  |       | Сахара | Поваренной соли |
| Мин.                                        | Макс. | Мин.  | Макс. |        |                 |
| Кулебяка с семгой (в целом блюде (изделии)) |       |       |       |        |                 |
| 52,63                                       | 58,48 | 10,34 | 12,92 | -      | -               |

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 (0/517/0/1483/0 грамм) содержит:</b>                                                  |         |             |                          |
| 321,1                                                                                             | 351,3   | 422,9       | 6138 (25698)             |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 428%                                                                                              | 423%    | 116%        | 246%                     |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 16                                                                                                | 17,6    | 21,1        | 306,9                    |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

А.Ю. Муравский

Шеф повар

\_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский