

- Наименование организации - _____
- Наименование предприятия - _____

Утверждаю
Директор
_____ И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта № 77 от 05.06.2017

Пате из птицы и мяса.

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Пате из птицы и мяса. вырабатываемое - Наименование организации - и реализуемое в - Наименование предприятия - 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 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 для пате			
1	Масло сливочное несоленое	200	200
2	Мука Пшеничная высшего сорта	500	500
3	Соль поваренная пищевая	20	20
4	Яйца куриные (желток)	100	100
5	Вода питьевая	125	125
Основной фарш			
6	Свинина Мякоть	760	722
7	Говядина Мякоть	400	380
8	Коньяк (бренди)	40	40
9	Вино красное сухое	40	40
10	Куры Окорочка	500	325
11	Соль поваренная пищевая	18	18
12	Специи Перец белый	2	2
13	Сыр Филадельфия	200	200
Фарш для гратена			
14	Шпик свиной	20	19
15	Свинина Мякоть	100	95
16	Куры Печень (цыплят бройлеров)	100	97
17	Чеснок	5	4
18	Коньяк (бренди)	15	15
19	Вино красное сухое	100	100
Желе			
20	Бульон куриный	200	200
21	Желатин листовой	10	10

Выход полуфабриката, г: 3212

Выход готового изделия, г: 0/820/1131/177/136

4. Технологический процесс

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

Приготовления теста: Насыпьте муку на рабочую поверхность и сделайте в середине колодец. Положите в него соль и масло. Перемешайте их кончиками пальцев, постепенно подсыпая муку с краев.

Когда у вас получатся мелкие крошки, сделайте в центре колодец и постепенно влейте в него желтки с водой, перемешайте пальцами. Когда тесто станет почти однородным,

Разотрите его основанием ладони движением от себя (4-5 раз), до гладкости. Скатайте

В шар, заверните в пленку и положите в холодильник. Достаньте его за час до начала работы.

Скатайте $\frac{3}{4}$ теста в шар и слегка раскатайте на посыпанной мукой поверхности, сохраняя форму круга. Большим пальцем сформируйте из него чашу, густо посыпьте ее внутреннюю поверхность мукой и сложите вдвое. Раскатайте по размеру прямоугольной формы для паштета. Когда тесто достигнет нужных размеров, раскройте чашу, наденьте ее на кулак и разомните тесто по смазанной маслом форме (толщиной 5 мм). Наполните смесью для паштета. Раскатайте оставшееся тесто в размер формы. Смажьте края яйцом. Накройте тестом и защипите края. В центре сделайте отверстие для выхода пара.

Приготовления начинки: Прокрутите в мясорубке основной фарш и фарш для гратена, добавьте все специи и спиртные напитки + сыр Филадельфия и все тщательно перемешайте. (свинину используйте шейку) После того как наполните фаршем форму и закрыв крышкой, уберите на ночь в холодильник. Достать паштет за час до начала приготовления, разогрейте духовку до 220 °C. Поставьте паштет в печь и уменьшите нагрев до 180 °C. выпекать, пока температура в толще начинки не достигнет 65 °C. Когда паштет будет готово, дать ему остыть. Пока паштет не остыл до конца в верхнее отверстие влить желе. Подать блюдо на следующий день.

Приготовление желе: Нагреть уваренный бульон и развести его желатином.

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 ($\pm 2^{\circ}\text{C}$).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Паштет из птицы и мяса.			
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
Пате из птицы и мяса.					
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.		
Пате из птицы и мяса. (в целом блюде (изделии))					
57,67	64,08	6,56	7,29	-	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 (0/820/1131/177/136 грамм) содержит:			
381,1	550,2	348,4	8086 (33854)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
508%	663%	95%	323%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
16,8	24,3	15,4	357,2

Ответственный за оформление ТТК

_____ И.О. Фамилия

Шеф - повар

_____ И.О. Фамилия