

## Технико - технологическая карта № 2623 от 19.10.2022

### Пирог со свиной

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Пирог со свиной выработываемое 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
Бульон			
1	Вода питьевая	1000	1000
2	Кости	500	500
3	Лук репчатый	70	59
4	Специи Лавровый лист	0,01	0,01
5	Специи Перец черный горошком	0,5	0,5
начинка			
6	Свинина голяшка блк	900	855
7	Специи Перец чили острый	1	1
8	Специи имбирь порошок	1	1
9	Специи мускатный орех	0,1	0,1
10	Зелень шалфей	1	0,72
11	Специи майоран	0,5	0,5
12	Соль поваренная пищевая	15	15
Тесто			
13	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	150	150
14	Вода питьевая	150	150
15	Мука Пшеничная	450	450
16	Жир свиной	150	146
Льезон			
17	Яйца куриные	50	50

**Выход полуфабриката, г: 3378,83**

**Выход готового изделия, г: 0/150/675/682/0**

#### 4. Технологический процесс

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

1. Положите кости, лук, лавровый лист и перец в кастрюлю и залейте водой. Варите на медленном нагреве 20 мин, а затем кипятите, чтобы уварить жидкость до 150 мл. Процедите и охладите.
2. Смешайте свинину со специями и травами, 1\2 часть соли и перца
3. Доведите до кипения в кастрюле молоко, воду и свиной жир, затем дайте немного остыть, постепенно добавляйте муку и оставшуюся соль. Вымешивайте тесто в течение 3-4 мин.
4. Раскатайте две трети теста на слегка присыпанной мукой поверхности и сформируйте его в круг (20,5 см) в форме для выпечки со съёмным дном. Накройте крышкой и дайте остыть в течение 30 мин. Храните оставшееся тесто накрытым. Заранее нагрейте духовку до 220°C (до 200°C конвекционную) на отметке 7.
5. Положите ложкой смесь из мяса и 4 ст.л. холодного бульона в оболочку из теста. Раскатайте оставшееся тесто, чтобы сделать крышку, и положите ее поверх мясной смеси, хорошо залепив края теста. Украсьте обрезками теста и сделайте отверстие в центре. Покройте глазурью из взбитых яиц.
6. Выпекайте в течение 30 мин. Накройте неплотно фольгой, уменьшите нагрев до 180°C (до 160° С в конвекционной) на отметке 4 и запекайте еще 2,5 ч. Дайте остыть.
7. Подогрейте оставшийся заливной бульон до жидкого состояния, затем налейте в центральное отверстие пирога. Охладите и подавайте

#### 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>Пирог со свининой</b>			
Изделие правильной формы, равномерно пропеченное, фарш в закрытом или полузакрытом 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-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>Пирог со свиной</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.		
<b>Пирог со свиной (в целом блюде (изделии))</b>					
55,71	61,9	7,93	9,91	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

### 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (0/150/675/682/0 грамм) содержит:</b>			
178,8	386,8	316,8	5464 (22876)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
238%	466%	87%	219%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
11,9	25,7	21	362,5

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

А.Ю. Муравский

Шеф повар \_\_\_\_\_

А.Ю. Муравский