

Технико - технологическая карта № 3374 от 02.05.2024**Тартар из лосося с авокадо и васаби****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тартар из лосося с авокадо и васаби вырабатываемое ООО ТИГРЕСТ и реализуемое в Бистро Швили.

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
Для соуса			
1	Мирин	5	5
2	Уксус рисовый	5	5
3	Соус соевый светлый	5	5
4	Лайм	13	12
Для тартара			
5	Семга (лосось) филе с/с	110	99
6	Манго	80	40
7	Лук репчатый	10	8,4
8	Зелень Кинза (Кориандр)	5	3,6
9	семена кунжут	5	5
10	Соль Морская (хлопья)	2	2
Для подачи			
11	Соус из авокадо	30	30
12	Редька	10	7
13	Салат водяной кресс	2	1,7

Выход полуфабриката, г: 223,7**Выход готового изделия, г: 0/20/158/39**

4. Технологический процесс

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

В миске смешайте мирин, рисовый уксус и соевый соус. Добавьте цедру и сок лайма и хорошо перемешайте венчиком. Вам нужна легкая заправка, не подавляющая сырой лосось.

Нарезаем лосося ломтиками толщиной с мизинец. Затем нарезаем ломтики полосками и наконец кубиками. Поместите в миску и отложите в сторону.

Нарежьте лук-шалот и имбирь мелко и измельчите кориандр. Очистите манго и разрежьте по краю косточки. Нарежьте мякоть манго одинаковыми кубиками и добавьте к остальным ингредиентам.

Собрав все ингредиенты для тартара, можно приступить к их смешиванию. Смешайте нарезанный кубиками лосось, лук, имбирь, кориандр, манго и семена кунжута и добавьте щепотку морской соли.

Добавьте миринговую заправку и пробуйте на вкус.

Мелко нарежьте белую редьку на слайсере. Поместите соус из авокадо в бутылку или кондитерский мешок, чтобы выдавить ровные точки. Как вариант, можно использовать ложку.

Для подачи используйте кольцо и поместите внутрь тартар из лосося.

Нанесите сверху несколько капель соуса из авокадо и украсьте нарезанным редисом и зеленью.

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): Хранению не подлежит.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Тартар из лосося с авокадо и васоби			
Продукция тонко или нарезана кубиком, распределена равномерно по тарелке. Сверху основного ингредиента находится соус. Блюдо декорировано ингредиентами по рецептуре.	Основного ингредиента - свойственный, без следов заветривания.	Основного ингредиента - достаточно плотная, сохраняющая форму, соуса - жидкая или сметанообразная.	Свойственный ингредиентам, в меру острый, соленый, без 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, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Тартар из лосося с авокадо и васоби					
1 x 10 ⁵	0,01	1,0 <*>	0,1	0,1	25

<*> В соответствии с рекомендациями Письма ФС по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 декабря 2006 г. N 0100/13930-06-32 «ОБ УСИЛЕНИИ НАДЗОРА ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ И ОБОРОТОМ ПРОДУКЦИИ НЕТРАДИЦИОННОГО СОСТАВА». <*> - На основании пунктов СанПиН, регламентирующих продукты животного происхождения употребляемые в живом виде или после ферментации не обработанного термически сырья (1.3.7.1/3 и 1.1.4.1). V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г. L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Дрожжи, КОЕ/г, не более 500, Плесени, КОЕ/г, не более 50 (для изделий с заправками).

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Тартар из лосося с авокадо и васаби (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/20/158/39 грамм) содержит:			
23,1	14,6	11,8	271 (1134)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
31%	18%	3%	11%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
10,7	6,7	5,4	125

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский