

Технико - технологическая карта № 2392 от 26.05.2022**Судак - со сливочным соусом и пюре****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Судак - со сливочным соусом и пюре 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
1	Судак филе с кожей	150	150
2	Масло подсолнечное рафинированное	20	20
3	Мука Пшеничная	15	15
4	Соль поваренная пищевая	2	2
5	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
Соус			
6	Чеснок	40	31
7	Сливки из коровьего молока 33% жирности	100	100
8	Соль поваренная пищевая	1	1
9	Крахмал кукурузный	2	2
Подача			
10	Картофельное пюре ПФ	120	120
11	Шпинат	10	7,4
12	Зелень кервель или укроп	3	2,2
13	Масло зеленое ПФ	10	10

Выход полуфабриката, г: 460,7**Выход готового изделия, г: 125/54/136**

4. Технологический процесс

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

Очищенные зубчики чеснока залить водой, так чтобы она их покрывала, довести до кипения и варить 20 минут. Слить. Повторить еще 2 раза. Проваренный чеснок залить сливками и довести до кипения. Взбить блендером до однородной массы и уварить (если соус несильно загустел добавить крахмал немного разбавив его холодной водой). Посолить.

Стейк судака посолить, обвалить в муке со стороны кожи, стряхнуть избыток муки. Обжарить на разогретой сковороде кожей вниз на растительном масле, перевернуть и поставить на 2 минуты в духовку, разогретую до 180 °С.

Пюре слегка разогреть в сотейнике, помешивая силиконовой лопаткой. Наша задача - наполнить пюре кислородом. Если переусердствовать с температурой и усилиями, картофель станет «резиновым» и невкусным. Соус разогреть в сотейнике. На тарелку выложить пюре, ложкой сделать углубление для рыбы, переложить готовое филе на пюре кожей вверх и полить чесночным соусом так, чтобы он покрывал треть филе рыбы. Украсить зеленью укропа и мини шпинатом смазанным маслом для блеска.

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): 36 часов, при температуре = +4°С (±2°С).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Судак - со сливочным соусом и пюре			
Рыба равномерно прожарена, колер золотистый ровный.	Корочки - золотистый, цвет рыбы на разрезе - светлый, свойственный виду рыбы.	Корочка - мягкая, мякоть сочная	Запеченной, жареной рыбы, с ароматом специй. В меру острый, соленый. 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, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Судак - со сливочным соусом и пюре					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Судак - со сливочным соусом и пюре (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (125/54/136 грамм) содержит:			
31,9	55,1	19,2	701 (2933)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
43%	66%	5%	28%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
10,1	17,5	6,1	222,3

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский