

**Технико - технологическая карта № 2768 от 18.01.2023****Минтай в сливочном соусе****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Минтай в сливочном соусе 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. Рецепттура**

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Минтай с/м разделанный на филе	200	182
Для соуса			
2	Мука Пшеничная	10	10
3	Чеснок	20	16
4	Зелень розмарин	0,5	0,42
5	Специи Лавровый лист	0,01	0,01
6	Масло топленое	20	20
7	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	200	200
8	Соль поваренная пищевая	2	2
9	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01
Для подачи			
10	Зелень кервель или укроп	1,5	1,1
11	Салат водяной кресс	1,5	1,2
12	Специи Перец чили острый	0,05	0,05
13	Лук жареный фри	3	3
14	Панаратата ПФ	3	3

**Выход полуфабриката, г: 438,79****Выход готового изделия, г: 149/178/8**

#### 4. Технологический процесс

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

1. Нарезаем филе рыбы небольшими кусками, мелко рубим чеснок.
2. Соус будем готовить в сотейнике, чтобы его было побольше. Добавляем в сотейник топленое масло и обжариваем на нем чеснок. Добавляем муку, веточку розмарина и лавровый лист и слегка обжариваем. Обжариваем меньше минуты, не забывая помешивать. А теперь вливаем маленькими порциями молоко. Обязательно холодное!
3. Молоко подливаем мелкими порциями и постоянно мешаем.
4. Добавляем соль, перец по вкусу.
5. Как только соус закипел, добавляем филе минтая. Мешать не надо, чтобы кусочки сохранили целостность.
6. На медленном огне варим 3-5 минут, в зависимости от объема. Блюдо украшаем укропом, чили перцем, раскрошенным жареным луком фри и панаргатаой

#### 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°C (±2°C).

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>Минтай в сливочном соусе</b>			
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-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>Минтай в сливочном соусе</b>					
1 x 10 <sup>3</sup>	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.		
<b>Минтай в сливочном соусе (в целом блюде (изделии))</b>					
-	-	-	-	-	-

### 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (149/178/8 грамм) содержит:</b>			
33	7,1	18,2	268 (1123)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
44%	9%	5%	11%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
9,8	2,1	5,4	79,9

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский

Шеф повар

\_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский