

Технико - технологическая карта № 2769 от 18.01.2023

Стейк из тунца

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Стейк из тунца 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	Тунец филе	150	150
2	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	20	20
3	Лук зеленый	80	64
4	Колбасы ндуйя (итальянской острой салями с мажущейся консистенцией).	25	22
5	Соль поваренная пищевая	2	2
6	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
7	Сальса зеленая	60	60

Выход полуфабриката, г: 318,1

Выход готового изделия, г: 278

4. Технологический процесс

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

Нагрейте на среднем огне сковороду-гриль, пока она не станет очень горячей. Сбрызните целый зеленый лук с белой частью оливковым маслом, приправьте солью и перцем. Выложите лук на горячую сковороду и готовьте 1-2 минуты, периодически перемешивая, пока он не обуглится. Выложите лук на две подогретые тарелки и отставьте.

Приправьте солью и перцем стейки из тунца, выложите на горячую сковородку и обжарьте по 1 минуте с каждой стороны. Аккуратно выложите ндуйю на наружную одну сторону стейка, а затем переверните так, чтобы сторона стейка с ндуйей оказалась на сковороде и жарьте еще 30 секунд. Осторожно снимите стейк из тунца со сковороды-гриль рыбной лопаткой, чтобы ндуйя осталась на рыбе.

Выложите стейки из тунца вверх стороной с ндуйей на обжаренный лук, сбрызните зеленой сальсой 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): 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
Стейк из тунца			
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
Стейк из тунца					
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.		
Стейк из тунца (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (278 грамм) содержит:			
47,2	33,5	4,2	506 (2120)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
63%	40%	1%	20%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
17	12,1	1,5	182,5

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский