

Технико - технологическая карта № 3370 от 02.05.2024

Крудо с лососем

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Крудо с лососем вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в .

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	Семга (лосось) филе с/с	130	117
2	Лук репчатый	30	25
3	Лайм	20	20
4	Соль Морская (хлопья)	2	2
5	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01
6	Зелень Кинза (Кориандр)	3	2,2
Заправка			
7	Чеснок	5	3,9
8	Имбирь свежий (корень)	5	3,7
9	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	30	30
10	Масло кунжутное	5	5
11	Соус соевый светлый	5	5
12	Мирин	15	15
13	Соус Шриача	5	5

Выход полуфабриката, г: 233,81

Выход готового изделия, г: 154/68

4. Технологический процесс

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

Приготовить соево-кунжутную заправку. Измельчите чеснок и имбирь и смешайте все ингредиенты, отставьте в сторону.

Разложите ломтики лосося на тарелке. Сверху выложите тонкие ломтики лука.

Полить лосося соево-кунжутной заправкой. Сбрызните соком лайма.

Завершите блюдо посыпав солью, черным перцем и кинзой.

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
Крудо с лососем			
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
Крудо с лососем					
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.		
Крудо с лососем (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (154/68 грамм) содержит:			
25,9	40,9	7,9	503 (2106)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
35%	49%	2%	20%

100 грамм блюда (изделия) содержит:			
11,7	18,4	3,6	227

Ответственный за оформление ТТК
