

Технико - технологическая карта № 916 от 16.01.2020

ПРЯНАЯ СЕМГА

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ПРЯНАЯ СЕМГА вырабатываемое и реализуемое в и филиалах Андреев.

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	Филе лосося	100	100
2	Соль Морская	50	50
3	Сахар-песок	50	50
4	Специи Перец черный горошком	2	2
5	Специи Бадьян	1	1
6	фенхель	1	0,91
7	Специи Кориандр	1	1
8	Специи мускатный орех	1	1

Выход полуфабриката, г: 205,91

Выход готового изделия, г: 105

4. Технологический процесс

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

Специи прокалить на сухой металлической сковороде и измельчить в ступке . чтобы они дали аромат.

Филе семги разрезать так, чтобы получился продолговатый кусок. рыбу посыпать солью, сахаром и оставить при комнатной температуре примерно на 3 часа.

Затем, удалив излишек соли и сахара, ополоснуть рыбу холодной водой и обсушить на бумажном полотенце. обвалить семгу в смеси специй, после чего быстро обжарить на раскаленной сковороде: рыба должна слегка подрумяниться с внешней стороны по небольшие минуты

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): 12 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
ПРЯНАЯ СЕМГА			
Рыбные продукты аккуратно нарезаны, выложены на тарелку. Распределены равномерно, декорированы зеленью и ингредиентами по рецептуре.	Свойственный каждому типу рыбной продукции, ровный, без следов заветривания.	Рыбной продукции - плотная, некрошливая, сохраняющая форму.	Приятные, свойственные рыбным продуктам, готовым к употреблению, с ароматом копчения. 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
ПРЯНАЯ СЕМГА					
-	-	-	-	-	-

Микробиологические показатели рыбных продуктов соответствуют индексам СанПиН 2.3.2. 1078-01 для определенного продукта в составе ассорти.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
ПРЯНАЯ СЕМГА (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (105 грамм) содержит:			
18,5	4,6	0,8	119 (497)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
25%	6%	0%	5%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
17,6	4,4	0,7	112,9

Ответственный за оформление ТТК _____ А.М. Андреев

Шеф повар _____