

Технико - технологическая карта № 3372 от 02.05.2024

Соленый лосось

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соленый лосось 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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Семга (лосось) филе с/с	1299	1234
2	Сахарная пудра	162	162
3	Специи Перец черный молотый	22	22
4	Лимон	288	43
5	Соль Морская (хлопья)	325	325
6	Зелень кервель или укроп	54	39

Выход полуфабриката, г: 1825

Выход готового изделия, г: 1000

4. Технологический процесс

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

Цедру лимона смешайте со всеми ингредиентами для соления в большой миске, оставив половину укропа. Положите лосося блюдо и засыпьте смесью, распределив по всему лосося с обеих сторон и убедившись, что он полностью покрыт.

Плотно накройте лосося пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 12 часов.

Через 12 часов соскребите с лосося всю соль столовым ножом и тщательно промойте под холодной проточной водой. Промокните рыбу кухонной бумагой, накройте крышкой и снова охладите до тех пор, пока она не понадобится.

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): 48 часов, при температуре = 0-(-2)°C. Филе рыбное - 24 часа..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Соленый лосось			
Рыба очищена от чешуи, внутренностей, тщательно вымыта и разделана в соответствии с технологической инструкцией. Упакована в пищевую полиэтиленовую пленку или под вакуумом. Охлаждена или заморожена. или с предварительным посолом	Мякоти рыбы - белый или розовый (для лососевых и тунцовых рыб), без признаков заветривания.	Плотная.	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
Соленый лосось					
1 x 10 ⁵	0,001	-	0,01	-	25

V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы. Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Соленый лосось (в целом блюде (изделии))					
31,32	34,8	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
259,1	86,4	0	1814 (7595)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
346%	104%	0%	73%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
25,9	8,6	0	181,4

Ответственный за оформление ТТК _____