

Технико - технологическая карта № 914 от 16.01.2020

ФИЛЕ СЕМГИ С ОГУРЦОМ

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ФИЛЕ СЕМГИ С ОГУРЦОМ 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Филе лосося	171	154
2	Соль Морская	1	1
3	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
Бульон			
4	Вода питьевая	250	250
5	Уксус 9%	5	5
6	Лимон	8,3	3,5
7	Специи Лавровый лист	0,1	0,1
8	Специи Перец сычуаньский	0,1	0,1
Соус			
9	Сливки из коровьего молока 33% жирности	100	100
10	Масло сливочное несоленое	25	25
11	Лимон	4,8	2
12	Зелень Петрушка	1	0,74
13	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
14	Соль Морская	1	1
Гарнир			
15	Огурцы	30	28
Маринад			
16	Уксус яблочный	25	25
17	Сахар-песок	25	25
18	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
19	Соль Морская	1	1

Выход полуфабриката, г: 621,74

Выход готового изделия, г: 101/0/57/28/0

4. Технологический процесс

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

Филе семги, посолить и слегка приправить перцем. Приготовить бульон и пошировать в нем рыбу приблизительно 8 минут. вынуть семгу из бульона. Для соуса уварить сливки, затем вбить в них венчиком кубики охлажденного

сливочного масла. Приправить солью, перцем и лимонным соком. Добавить мелко порубленную петрушку. огурец нарезать тонкими ломтиками.

Приготовить маринад: уксус и сахар смешать в равных долях, добавить соль, перец. выдержать рыбу в маринаде в течение 2 часов.

выложить семгу и ломтики огурца на тарелку, полить сливочным соусом.

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
ФИЛЕ СЕМГИ С ОГУРЦОМ			
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
ФИЛЕ СЕМГИ С ОГУРЦОМ					
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.		
ФИЛЕ СЕМГИ С ОГУРЦОМ (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (101/0/57/28/0 грамм) содержит:			
30,5	58,6	4	666 (2788)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
41%	71%	1%	27%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
16,4	31,5	2,2	358,2

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.М. Андреев

Шеф повар
