Технико - технологическая карта № 915 от 16.01.2020

КУСОЧКИ СЕМГИ В ХРУСТЯЩЕЙ КУНЖУТНОЙ КОРОЧКЕ

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) КУСОЧКИ СЕМГИ В ХРУСТЯЩЕЙ КУНЖУТНОЙ КОРОЧКЕ 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	171	154
2	Кунжут (семена)	10	10
3	Соль Морская	2	2
4	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
Гарнир			
5	Нут	50	50
6	Лук шалот	30	25
7	Чеснок	5	3,9
8	Масло оливковое Extra Virgin	15	15
9	Шпинат	50	37
10	Соль Морская	3	3
11	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
Соус			
12	Масло кунжутное	10	10
13	Лимон	36	15
14	Бульон куриный	30	30
15	Специи тмин	1	1
16	Масло оливковое Extra Virgin	15	15
17	Соль Морская	2	2
18	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1

Выход полуфабриката, г: 373,2

Выход готового изделия, г: 110/98/61

4. Технологический процесс

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

Лук-шалот потомить в кастрюле в оливковом масле. Добавить чеснок, отборной турецкий горох, шпинат и варить под крышкой в течение 5 минут. Не давать остыть.

Кусочки семги обвалить в смеси соли, перца и семян кунжута и обжаривать под саоламандрой 5 мин. Масло кунжутное смешать с куриным бульоном, приправить тмином, посолить и поперчить. Добавить сок лимона и оливковое масло и прогреть минут 10. Приготовленным соусом заправить турецкий горох. выложить гарнир на тарелку с семгой и подать.

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
КУСОЧКИ СЕМГИ В ХРУСТЯЩЕЙ КУНЖУТНОЙ КОРОЧКЕ			
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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
КУСОЧКИ СЕМГИ В ХРУСТЯЩЕЙ КУНЖУТНОЙ КОРОЧКЕ					
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.		
КУСОЧКИ СЕМГИ В ХРУСТЯЩЕЙ КУНЖУТНОЙ КОРОЧКЕ (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (110/98/61 грамм) содержит:			
41,1	52,3	35,7	778 (3256)

Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
55%	63%	10%	31%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
15,2	19,4	13,2	288,5

Ответственный за оформление ТТК _____ А.М. Андреев

Шеф повар _____