

Технико - технологическая карта № 913 от 16.01.2020

НОРВЕЖСКАЯ СЕМГА В ОРЕХОВОЙ КОРОЧКЕ

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) НОРВЕЖСКАЯ СЕМГА В ОРЕХОВОЙ 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Филе лосося	250	225
2	Соль Морская	3	3
3	Орех Миндаль ядро (миндальная мука)	15	15
4	Орех Фундук ядро	15	15
5	Кунжут (семена)	5	5
6	Специи Кориандр	1	1
7	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
8	Масло оливковое Extra Virgin	15	15
Грибной винегрет			
9	Грибы Шампиньоны свежие	50	50
10	Лук шалот	24	20
11	Зелень Петрушка	1	0,74
12	Масло сливочное несоленое	6	6
13	Масло оливковое Extra Virgin	7	7
14	Уксус бальзамический темный	10	10
15	Вода питьевая	20	20
16	Соль Морская	1	1
17	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1

Выход полуфабриката, г: 393,94

Выход готового изделия, г: 185/65

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, поперчить и дать постоять примерно 5 минут. соль смыть, после чего рыбу обсушить. миндаль, фундук, кунжут и кориандр мелко порубить и перемешать. разместить смесь на семгу, сверху сбрызнуть оливковым маслом.

Кусок семги выложить на жиростойкой бумаге на противень. рыбу запекать до готовности в парике при температуре 170 °с примерно 8 минут.

Приготовить соус. Для этого шампиньоны и лук промыть, грибы порезать мелкими кубиками, луковички перьями. Шампиньоны и лук обжаривать в сливочном и растительном масле в течение 5 минут. влить воду с бальзамическим уксусом и тушить, пока лук не станет мягким. Приправить по вкусу солью и перцем, добавить мелко порубленную петрушку и размешать. Подавать семгу на подогретых тарелках, выложив вокруг нее винегрет.

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°С (±2°С).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
НОРВЕЖСКАЯ СЕМГА В ОРЕХОВОЙ 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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
НОРВЕЖСКАЯ СЕМГА В ОРЕХОВОЙ 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.		
НОРВЕЖСКАЯ СЕМГА В ОРЕХОВОЙ КОРОЧКЕ (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (185/65 грамм) содержит:			
49,2	42,7	8,4	615 (2576)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
66%	51%	2%	25%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
19,7	17,1	3,4	246,1

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.М. Андреев

Шеф повар
