

- Наименование организации - _____

- Наименование предприятия - _____

Утверждаю

Директор

_____ И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта № 72 от 31.05.2017

Хлеб с оливками и вяленым мясом.

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Хлеб с оливками и вяленым мясом. вырабатываемое - Наименование организации - и реализуемое в - Наименование предприятия - и филиалах - Наименование филиалов (при наличии) -.

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	Мука Пшеничная высшего сорта	500	500
2	Дрожжи прессованные	20	20
3	Вода питьевая	300	300
4	Соль поваренная пищевая	10	10
5	Масло оливковое Extra Virgin	20	20
6	Маслины без косточки консервированные	100	100
7	Оливки консервированные	100	100
8	Свинина сыровяленая	100	100

Выход полуфабриката, г: 1150

Выход готового изделия, г: 953

4. Технологический процесс

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

Не забудьте разогреть духовку до 220 °С. Кончиками пальцев вотрите дрожжи в муку до образования мелкой крошки. Добавьте соль, воду и масло. Придерживая миску одной рукой, смешивайте ингредиенты другой (или закругленной стороной скребка) 2-3 минуты, пока тесто не начнет собираться в ком, однако не забудьте свериться с рецептом - возможно, на этом этапе нужно будет добавить дополнительные ингредиенты. Оливки и маслины порубите, на сковороде нагрейте масло, выложите в него мясо и перемешайте. Жарьте на среднем огне 3 мин. добавьте маслины и оливки, перемешайте и жарьте еще 2 мин. Снимите с огня и выложите в салатник вместе с жиром. (остудить). прямо перед окончанием замеса добавьте начинку и убедитесь, что она равномерно распределилась по тесту. Сформируйте из теста шар, переложите его в миску, слегка подпыленную мукой, и оставьте подходить на 60 мин. Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность. Разрежьте его на 3 части, из каждой сформируйте шарик. Накройте полотенцем и оставьте на пять минут, а затем сформируйте тугие батоны. Выстелите форму пергаментной бумагой. Выкладывайте батоны швом вниз. Укройте хлеб полотенцем и оставьте расправляться на 1 час или 1,30 в теплом месте без сквозняков. Хлеб должен увеличиться в объеме почти вдвое. Острым ножом или бритвенным лезвием надрежьте верх каждого хлеба - 3-4 надрезами. И отправьте формы с хлебом в разогретую духовку, обрызгайте стенки и дно водой из пульверизатора и уменьшите жар до 200 °С. Пеките 15-20 минут до золотистой корочки.

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): 24 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Хлеб с оливками и вяленым мясом.			
Изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка - без вмятин и изломов.	Корочки - золотистый, равномерный. Мякоть - однородная, белая, кремовая, в-зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок.	Мякоти - без следов непромеса и посторонних включений.	Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, 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
Хлеб с оливками и вяленым мясом.					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	-	25

Плесени, КОЕ/г не более 50.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Хлеб с оливками и вяленым мясом. (в целом блюде (изделии))					
57,51	63,9	1,54	1,93	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (953 грамм) содержит:			
66,5	120,3	354,9	2769 (11592)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
89%	145%	97%	111%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7	12,6	37,2	290,6

Ответственный за оформление ТТК

И.О. Фамилия

Шеф - повар

И.О. Фамилия