

Технико - технологическая карта № 1491 от 05.01.2021**Соус тартар для рыбы****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус тартар для рыбы вырабатываемое https://vk.com/typical_cook и реализуемое в Typical cook.

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	Яйцо желток	52	52
2	Масло оливковое Extra Virgin	646	646
3	Каперсы	39	39
4	Огурцы соленые	78	70
5	Лук репчатый	129	109
6	Зелень Петрушка	13	9,6
7	Зелень кервель или укроп	13	9,6
8	Лук зеленый (перо)	13	10
9	Зелень Эстрагона	13	13
10	Горчица диж	39	39
11	Соль поваренная пищевая	3,9	3,9

Выход полуфабриката, г: 1001,1**Выход готового изделия, г: 1001****4. Технологический процесс**

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

Приготовление соуса тартар

У петрушки, кервеля и эстрагона оборвать листья. Промыть, обсушить в сушилке для салата и мелко нарезать.

Корнишоны откинуть на дуршлаг и нарезать мелкими кубиками. Промыть, обсушить и мелко шинковать шнитт-лук.

Откинуть на дуршлаг каперсы и промыть в нескольких водах для удаления соли.

Одну половину каперсов измельчить, другую пересыпать в ступку.

Очистить, вымыть и мелко нарезать репчатый лук.

Добавить в ступку желтки, пюре из зелени, флёр-де-сель и горчицу; перетирать пестиком, пока каперсы не превратятся в пюре.

Эмульгировать, вращая пестик против часовой стрелки и одновременно вливая ровной струйкой масло из спелых оливок.

Добавить корнишоны, каперсы, репчатый лук и ароматические травы. Легкими движениями перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Переложить соус тартар в посуду из нержавеющей стали.

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 = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Соус тартар для рыбы			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.	Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков. Для сладких соусов, вкус сладкий

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
Соус тартар для рыбы					
5 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.		
Соус тартар для рыбы (в целом блюде (изделии))					
57,31	67,43	47,5	59,37	0	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1001 грамм) содержит:			
15,3	613,5	17,5	5653 (23667)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
20%	739%	5%	226%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,5	61,3	1,8	564,7

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
