

Технико - технологическая карта № 1187 от 25.08.2020**Тапас с мини-осьминогами****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тапас с мини-осьминогами вырабатываемое Типичный повар | Typical cook и реализуемое в .

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	Багет	10	10
Начинка			
2	Осьминог	50	44
3	Масло оливковое Extra Virgin	5	5
4	Чеснок	3	2,3
5	Лимон	5	2,1
6	Соль поваренная пищевая	1	1
Украшение			
7	Помидоры черри	8	8
8	Зелень Укроп	0,1	0,074
9	Масло оливковое Extra Virgin	4	4

Выход полуфабриката, г: 76,474**Выход готового изделия, г: 10/39/12****4. Технологический процесс**

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

Морепродукты обжарить на оливковом масле с чесноком, сбрызнуть лимонным соком, посолить. Багет порезать небольшими кружочками и слегка подогреть на сковороде без масла.

Порезать пополам помидоры. На ломтик обжаренного багета выложить половинку помидора и мини-осьминога. Соединить деревянной шпажкой, сбрызнуть оливковым маслом и подавать к столу.

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
Тапас с мини-осьминогами			
Изделие правильной формы, равномерно пропеченное, фарш в закрытом или полузакрытом виде. Корочка - без вмятин и изломов.	Корочки - золотистый, равномерный. Фарш - свойственный компонентам по рецептуре.	Пористая, не слипшаяся, без следов непромеса и посторонних включений. Фарш - свойственный компонентам по рецептуре.	Мучных выпеченных изделий, с ароматом готового мясного или рыбного фарша. 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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Тапас с мини-осьминогами					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	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.		
Тапас с мини-осьминогами (в целом блюде (изделии))					
34,57	38,41	5,46	6,83	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (10/39/12 грамм) содержит:			
8,1	5,9	5,2	106 (445)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
11%	7%	1%	4%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
13,4	9,7	8,6	175,2

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____