

Технико - технологическая карта № 993 от 31.01.2020**Тапас с томатами****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тапас с томатами 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	20	20
2	Помидоры	30	26
3	Перец болгарский (сладкий)	35	26
4	Соус Песто ПФ	23	23
5	Масло оливковое Extra Virgin	10	10
6	Соль поваренная пищевая	2	2
7	Специи Перец черный молотый	1	1
8	Уксус бальзамический темный	5	5
9	Сыр пармезан	5,3	5

Выход полуфабриката, г: 118**Выход готового изделия, г: 101****4. Технологический процесс**

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

Подготовить ингредиенты: багет нарезать ломтиками толщиной около 1.5см. Помидоры и перец запеченный нарезать кубиками по 5мм. Приготовление: 1. багету обжарить на сухом гриле, с двух сторон, до хрустящей корочки. 2. В миске для смешивания соединить помидоры, перец запеченный, масло оливковое, соль, перец через перцемолку и всё смешать. 3. На багет, равномерно по всей поверхности, выложить соус песто, затем смесь овощей из миски. 4. Переложить тапас на блюдо. 5. Посыпать тапас тёртым сыром пармезан, полить соус-крем бальзамическим.

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 томатами			
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 томатами					
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 томатами (в целом блюде (изделии))					
28,81	32,01	8,02	10,02	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (101 грамм) содержит:			
4,4	12,3	13	181 (757)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
6%	15%	4%	7%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,4	12,2	13	179,5

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____