

Технико - технологическая карта № 832 от 15.08.2019**Тапас с горбушей х/к и заправкой из каперсов****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тапас с горбушей х/к и заправкой из каперсов 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Хлеб сэндвичный	30	30
2	Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Начинка (соус)			
3	Масло оливковое Extra Virgin	20	20
4	Чеснок	1	0,78
5	Лук репчатый	2	1,7
6	Помидоры	7	6
7	Томат-паста	5	5
8	Каперсы	2	2
Для подачи			
9	Каперсы	5	5
10	Горбуша х/к филе	29	20
11	Помидоры	30	14
12	Соус винегрет	5	5
13	Зелень Петрушка	1	0,74

Выход полуфабриката, г: 120,22**Выход готового изделия, г: 30/17/45****4. Технологический процесс**

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

Обжарить ломтик хлеба уложить на него смесь из приготовленной первой начинки нарезанный гравлакс, томаты канкассе и петрушку, сбрызните соусом винегрет и подайте. (1 начинка) В кастрюле нагрейте масло и обжарьте 1 минуту чеснок и лук. Добавьте помидоры, томат пасту и каперсы, тушите на умеренном огне, пока жидкость от помидор не испарится пробейте до гладкой массы и охладите. , порезать маслины и украсить салатом, взбрызнуть маслом и подать.

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 горбушей х/к и заправкой из каперсов			
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-ФАММ 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 горбушей х/к и заправкой из каперсов					
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.		
Тапас с горбушей х/к и заправкой из каперсов (в целом блюде (изделии))					
34,66	38,51	2,67	3,34	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (30/17/45 грамм) содержит:			
7,2	5,1	16,5	141 (590)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
10%	6%	5%	6%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,9	5,6	18	154,4

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар
