

**Технико - технологическая карта № 761 от 09.04.2019****Тапас с Томатам, базиликом. Огурцом и мятой. Укропом и редисом****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тапас с Томатам, базиликом. Огурцом и мятой. Укропом и редисом 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	Тесто бризе 1	120	120
Начинка с томатами			
2	Сыр лабне	20	20
3	Зелень базилик	1	0,97
4	Помидоры черри	40	40
5	Масло оливковое Extra Virgin	20	20
Начинка с огурцом			
6	Сыр лабне	20	20
7	Зелень шалфей	1	0,74
8	Огурцы	40	38
9	Масло оливковое Extra Virgin	20	20
Начинка с редисом			
10	Сыр лабне	20	20
11	Зелень Укроп	1	0,74
12	Масло оливковое Extra Virgin	20	20
13	Редис	40	37

**Выход полуфабриката, г: 303,45****Выход готового изделия, г: 90/62/60/59****4. Технологический процесс**

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

Разогрейте духовку до 180 С регулятор нагрева в положении 6

Возьмите пласт теста толщиной от 2 до 3 мм и застелите им 3 формы 8 см и выпекаем в слепую 10 мин ( после убрать груз) и выпекать еще 5 минут-остудить.

Сыр смешать с резаным базиликом и уложить на дно тарта, на сыр выложить резаные черри и заправить все оливковым маслом.

Сыр смешать с резаной мятой и уложить на дно тарта, на сыр выложить нарезанный на слайсере огурец и заправить все маслом.

Сыр смешать с укропом и уложить на дно тарта, на сыр выложить тонко нарезанный редис и заправить маслом.

## 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
<b>Тапас с Томатам, базиликом. Огурцом и мятой. Укропом и редисом</b>			
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 творога, сыра. 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
<b>Тапас с Томатам, базиликом. Огурцом и мятой. Укропом и редисом</b>					
1 x 10 <sup>3</sup>	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.		
<b>Тапас с Томатам, базиликом. Огурцом и мятой. Укропом и редисом (в целом блюде (изделии))</b>					
48,21	53,57	18,97	23,71	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (90/62/60/59 грамм) содержит:</b>			
11,2	65,5	58,6	868 (3636)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
15%	79%	16%	35%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
4,1	24,1	21,6	319,2

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Шеф повар

---