

Технико - технологическая карта № 2114 от 10.11.2021

Салат из помидоров и эспумой

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат из помидоров и эспумой 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	Эспума из моцареллы	30	30
2	Помидоры	100	47
3	Помидоры зеленые	50	15
4	Уксус бальзамический	10	10
5	Масло оливковое Extra Virgin	10	10
Желе из помидоров			
6	Желатин пищевой	1,5	1,5
7	Сок Томатный	40	40
Для украшения			
8	Сыр моцарелла	50	50
9	Орех кешью ядро	10	10
10	Зелень базилик	3	2,9
11	Масло оливковое Extra Virgin	15	15
12	Соль поваренная пищевая	1	1

Выход полуфабриката, г: 232,4

Выход готового изделия, г: 101/34/51

4. Технологический процесс

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

Помидоры — На несколько секунд опустите помидоры сначала в кипящую, затем в ледяную воду. Снимите с них кожицу и выньте семена. Разрежьте помидоры на дольки, чтобы получилось нечто вроде лепестков.

Желе из помидоров - Распустите пластинки желатина в 1½ сильно подогретого томатного сока. Смешайте холодный сок с тем, в котором распущен желатин. Полученное желе разлейте в стеклянные формочки и поставьте в холодильник на 30 минут, чтобы оно «схватилось».

Сервировка — Выложите на дно формочек лепестки из помидоров, приправленные бальзамическим уксусом и оливковым маслом. Проложите их ломтиками приправленной моцареллы, сверху выложите эспума и посыпьте слегка измельченными орехами. Украсьте каждую формочку красивым листиком базилика.

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): 6 часов, при температуре = +4°C (±2°C). Без заправки - 18 часов..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Салат из помидоров и эспумой			
Все продукты равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены. Салат подается на порционной тарелке. Декорирован зеленью и овощами (по рецептуре). Заправка равномерно распределена по компонентам салата. Продукты без признаков заветривания.	Свойственный компонентам, входящим в блюдо.	Овощей в составе салата достаточно плотная, хрустящая, остальных ингредиентов - свойственная виду.	Приятный, с ароматом ингредиентов, входящих в состав блюда, в меру острый, соленый, 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
Салат из помидоров и эспумой					
1 x 10 ⁵	0,01	0,1	0,1	0,1	25

L. monocytogenes в 25 г не допускаются; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Салат из помидоров и эспумой (в целом блюде (изделии))					
15,3	17	3,62	4,53	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (101/34/51 грамм) содержит:			
22,8	26,1	9,4	364 (1522)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
30%	31%	3%	15%

100 грамм блюда (изделия) содержит:			
12,3	14,1	5,1	196,4

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
