

Технико - технологическая карта № 2116 от 10.11.2021

Салат капрезе

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат капрезе 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	Сыр моцарелла	125	125
2	Помидоры	250	212
3	Зелень базилик	5	4,8
4	Уксус бальзамический	20	20
5	Масло оливковое Extra Virgin	30	30
6	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01
7	Соль поваренная пищевая	1	1

Выход полуфабриката, г: 392,81

Выход готового изделия, г: 388

4. Технологический процесс

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

1 Дайте моцарелле стечь и нарежьте её кусочками.

2 Помойте помидоры и очистите их от черенков. Нарежьте помидоры кусочками и разложите их по тарелкам.

3 Сверху положите нарезанный сыр (можно уложить так: долька помидора, долька сыра и т. д.). Посолите и поперчите.

4 В отдельной ёмкости перемешайте уксус, оливковое масло, соль и перец. Полейте приготовленным соусом выложенные на блюдо моцареллу и помидоры.

5 Оборвите листья базилика, не промывая, протрите их, разложите поверх моцареллы

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 капрезе			
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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Салат капрезе					
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 капрезе (в целом блюде (изделии))					
12,14	13,49	5,69	7,11	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (388 грамм) содержит:			
37,4	49,3	16,1	658 (2753)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
50%	59%	4%	26%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
9,6	12,7	4,2	169,4

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар
