

**Технико - технологическая карта № 3100 от 07.08.2023****Капрезе****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Капрезе вырабатываемое Типичный повар 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	Чеснок	5	3,9
2	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	10	10
3	Соль поваренная пищевая	0,5	0,5
4	Специи Перец черный молотый	0,001	0,001
5	Помидоры черри	60	60
6	Сыр моцарелла	60	60
7	Зелень базилик	5	4,6

**Выход полуфабриката, г: 139,001****Выход готового изделия, г: 139****4. Технологический процесс**

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

Взбейте масло и пюре из чеснока вместе в небольшой миске. В отдельной миске смешайте помидоры и моцареллу с чесночным маслом и приправьте солью и перцем.

Нанизать помидоры, моцареллу и листья базилика в следующем порядке сверху вниз: половинку помидора, лист базилика (сложенный, если он большой), шарик моцареллы и половинку помидора плоской стороной вниз. Выложите шпажки вертикально на сервировочное блюдо.

**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): 12 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
<b>Капрезе</b>			
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.	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
<b>Капрезе</b>					
5 x 10 <sup>4</sup>	0,1	1,0	1,0	-	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.		
<b>Капрезе (в целом блюде (изделии))</b>					
10,36	11,51	5,3	6,62	-	-

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 (139 грамм) содержит:</b>			
17,7	19,5	4,3	264 (1105)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
24%	24%	1%	11%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
12,7	14	3,1	189,9

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

А.Ю. Муравский

Шеф повар

\_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский