

Технико - технологическая карта № 3413 от 18.06.2024**Картофельные рёшти с копченым лососем****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Картофельные рёшти с копченым лососем вырабатываемое Типичный повар vk.com/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	Картофель	300	225
2	Соль поваренная пищевая	3	3
3	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01
4	Масло топленое	50	50
Для подачи			
5	Лук зеленый	10	8
6	Лосось х\к филе	50	48
7	Сыр Маскарпоне	50	50

Выход полуфабриката, г: 384,01**Выход готового изделия, г: 155/106****4. Технологический процесс**

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

Очистить картофель. Натрите его на терке по корейски. Сожмите тертый картофель как можно сильнее, чтобы удалить лишнюю влагу, затем переложите его в миску.

Приправьте тертый картофель солью и перцем, хорошо перемешайте. Нагрейте топленое масло в небольшой сковороде. Выложите приправленный картофель в сковороду, образуя плотный слой. Жарьте на среднем огне 4–5 минут или пока нижняя сторона не станет золотисто-коричневой.

Осторожно переверните рёшти на сковороде. Перевернув, перенесите сковороду в духовку, разогретую до (180°C), и запекайте 10 минут.

Достаньте из духовки и украсьте копченым лососем и нарезанным луком. Сверху добавьте маскарпоне.

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): 72 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Картофельные рёшти с копченым лососем			
Нарезка овощей - одинаковой формы, не разваренные, соус однородной консистенции, без заветривания.	Не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда.	Достаточно мягкая, либо "Аль денте" (с легким хрустом), не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки.	Тушеных, жареных, запеченных овощей, с ароматом специй, 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
Картофельные рёшти с копченым лососем					
5 x 10 ²	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Картофельные рёшти с копченым лососем (в целом блюде (изделии))					
35,45	39,39	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (155/106 грамм) содержит:			
24,7	18,1	34,8	401 (1679)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
33%	22%	10%	16%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
9,5	7	13,3	153,7

Ответственный за оформление ТТК

