

Технико - технологическая карта № 2929 от 17.02.2023**Картофельный салат с песто из укропа****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Картофельный салат с песто из укропа 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Картофель	200	190
Песто из укропа			
2	Зелень кервель или укроп	25	18
3	Зелень Петрушка	5	3,7
4	Орех Грецкий ядро	20	20
5	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	35	35
6	Соль Морская (хлопья)	1	1
7	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01
8	Чеснок	5	3,9

Выход полуфабриката, г: 271,61**Выход готового изделия, г: 179/82****4. Технологический процесс**

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

Отворите мелкие клубни картофеля в кожуре до готовности.

Соедините в кухонном комбайне укроп, петрушку, чеснок и грецкие орехи, измельчите в пульсирующем режиме в крупнозернистую пасту. Добавьте 1/2 масла, вновь включите мотор несколько раз в пульсирующем режиме, до образования однородной пасты.

Переложите пасту из кухонного комбайна и добавьте оставшуюся часть масла, пока вы не получите пасту консистенции песто (не слишком, но достаточно жидкую, чтобы использовать ее в качестве заправки). Приправьте солью и черным перцем по вкусу.

Полейте приготовленный теплый картофель несколькими столовыми ложками песто и перемешивайте до тех пор, пока картофель полностью не покроется им. Для этого вам, возможно, придется добавить больше песто.

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

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Картофельный салат с песто из укропа			
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
Картофельный салат с песто из укропа					
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.		
Картофельный салат с песто из укропа (в целом блюде (изделии))					
36,57	40,63	9,89	12,36	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (179/82 грамм) содержит:			
7,4	46,7	30,1	570 (2388)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
10%	56%	8%	23%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,8	17,9	11,5	218,9

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Шеф повар

А.Ю. Муравский