

Технико - технологическая карта № 2926 от 06.02.2023**Пак чой в морковном соке с уткой****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Пак чой в морковном соке с уткой 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	Капуста пак- чой	150	128
2	Орех Грецкий ядро	30	28
3	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	15	15
4	Морковь столовая свежая	250	188
5	Масло сливочное несоленое	50	50
6	Соль поваренная пищевая	3	3
7	Масло трюфельное	5	5
8	Утка филе	100	83
9	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
10	Салат Фризе	10	8,3

Выход полуфабриката, г: 508,4**Выход готового изделия, г: 299**

4. Технологический процесс

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

» Салат пак чой разрезать вдоль, обвалять в дробленых грецких орехах и обжарить на оливковом масле до образования золотистой корочки.

» Свежевыжатый морковный сок налить в сотейник, добавить сливочное масло и на слабом огне, постоянно помешивая, выпарить наполовину.

» В конце добавить соль и масло с ароматом черного трюфеля.

» В получившийся соус положить обжаренный пак чой и томить еще 3-5 минут.

» На коже утиной грудки сделать неглубокие надрезы, посолить и обжарить на сковороде с двух сторон до нужной степени прожарки.

» Разрезать утиную грудку на четыре части.

» В глубокую тарелку выложить пак чой и полить сверху морковным соусом. » Утиную грудку разложить вокруг салата. Украсить фризе.

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
Пак чой в морковном соке с уткой			
Все продукты равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены. Салат или закуска подается на порционной тарелке. Декорирован зеленью и овощами (по рецептуре). Заправка равномерно распределена по компонентам салата или закуски. Продукты без признаков заветривания.	Свойственный компонентам, входящим в блюдо.	Вареных овощей - мягкая, мяса - мягкая, некрошливая, Свежих и соленых овощей - плотная, хрустящая	Приятные, свойственные данным компонентам салата. 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
Пак чой в морковном соке с уткой					
5 x 10 ⁴	0,1	0,1	0,1	0,1	25

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		Жира		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Пак чой в морковном соке с уткой (в целом блюде (изделии))					
29,73	33,03	12,82	14,24	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (299 грамм) содержит:			
21,4	94,2	11	977 (4092)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
28%	113%	3%	39%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,1	31,5	3,7	326,5

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский