

Технико - технологическая карта № 3246 от 04.01.2024

Салат «Тбилисо»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат «Тбилисо» 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	Говядина лопатка отварная	80	70
2	Фасоль консервированная (бобы)	20	20
3	Лук репчатый	20	17
4	Перец болгарский (сладкий)	50	38
5	Орех Грецкий ядро или Макадамия	20	19
6	Чеснок	5	3,9
7	Уксус Винный (хересный)	5	5
8	Соль сванская	1	1
9	Перец чили	5	3,6
10	Зелень Кинза (Кориандр)	5	3,6
11	Зелень Петрушка	5	3,7
12	Гранат	15	9

Выход полуфабриката, г: 193,8

Выход готового изделия, г: 194

4. Технологический процесс

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

Говядину отварную нарезать полосками. Промыть консервированную фасоль. Болгарский перец нарезать соломкой.

Красный лук нашинковать и сбрызнуть белым винным уксусом. Грецкие орехи перемолоть в блендере с чесноком, смешать со сванской солью и красным острым перцем.

Все ингредиенты кроме говядины тщательно перемешать в глубокой емкости с зернами гранта и рваной зеленью. Выложить в салатник и сверху выложить говядину.

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 и добавления соленых овощей - 18 часов..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Салат «Тбилисо»			
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.	Вареных овощей - достаточно мягкая, некрошливая	Приятные, свойственные данным компонентам салата, без 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 «Тбилисо»					
5 x 10 ⁴	0,1	0,1	1,0	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		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Салат «Тбилисо» (в целом блюде (изделии))					
28,62	31,8	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 (194 грамм) содержит:			
24,8	13,4	9,1	256 (1073)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
33%	16%	2%	10%

100 грамм блюда (изделия) содержит:			
12,8	6,9	4,7	132,2

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
