

Технико - технологическая карта № 3090 от 18.07.2023**Салат дудляш****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат дудляш 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	Помидоры	100	85
2	Баклажаны	100	100
3	Перец болгарский (сладкий)	100	75
4	Лук репчатый	20	17
5	Лук зеленый	5	4
6	Зелень Кинза (Кориандр)	3	2,2
7	Зелень Петрушка	3	2,2
8	Чеснок	5	3,9
9	Соль поваренная пищевая	2	2
10	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01

Выход полуфабриката, г: 291,31**Выход готового изделия, г: 210****4. Технологический процесс**

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

Сначала кладем болгарский перец и баклажаны — они запекаются примерно 15 минут на углях или в печи при 220С. О готовности можно судить по количеству темных «родинок» на коже: чем их больше, тем глубже пропекся овощ. Помидоры идут следом за перцем и баклажаном: им отводим 10 минут. Не забывайте каждые 3-4 минуты овощи переворачивать на другой бок, чтобы не оставалось сырых участков. Когда овощи будут готовы, аккуратно снимаем их с углей, чтобы не обжечься, даем остыть (15 минут будет достаточно) и отделяем кожуру. Мелко нарезаем лук и зелень, запеченные овощи нарубаем кубиками по 3 см шириной. Смешиваем все с солью и продавленным чесноком и подаем к столу. Дудляш хорош тем, что одинаково вкусный как в теплом, так и в холодном виде.

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°С (±2°С). 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 дудляш			
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 дудляш					
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 дудляш (в целом блюде (изделии))					
12,6	14	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 (210 грамм) содержит:			
3,7	0,3	14,4	75 (313)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
5%	0%	4%	3%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,8	0,1	6,8	35,5

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский