

**Технико - технологическая карта № 3218 от 09.11.2023****Салат из говядины татаки****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат из говядины татаки 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
<b>Маринад</b>			
1	Сок апельсиновый или грейпфрут	15	15
2	Лимон	36	15
3	Лайм	5,1	5
4	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	50	50
5	Соус соевый	25	25
6	Чеснок	5	3,9
7	Имбирь свежий (корень)	5	3,7
8	Перец чили	3	2,2
9	Зелень Петрушка	3	2,2
10	Зелень Кинза (Кориандр)	3	2,2
11	семена кунжут	1	1
12	Сахар тростниковый	10	10
<b>Салат</b>			
13	Говядина вырезка	120	118
14	Томаты вяленые	10	7
15	Морковь столовая	10	7,5
16	Сельдерей стебель (зелень)	10	7
17	Редис	10	9,3
18	Перец болгарский (сладкий)	10	7,5
19	Огурцы	40	38
20	Лук репчатый	10	8,4
21	Зелень Петрушка	2	1,5
22	Соус чили сладкий	10	10
23	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	10	10
24	Соус унаги	10	10
25	семена кунжут	2	2
26	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01

**Выход полуфабриката, г: 371,41****Выход готового изделия, г: 0/0/192**

#### 4. Технологический процесс

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

Для маринада очень мелко нарезать чеснок, имбирь, перец чили, петрушку и кинзу. Добавить сахар, соевый соус, сок лимона, лайма, апельсина, рафинированное оливковое масло и кунжут. Перемешать.

Говядину нарезать медальонами толщиной чуть меньше 1 см, залить маринадом и оставить на 10—15 минут.

Морковь, огурец, сладкий перец и красный лук нарезать длинной соломкой, сельдерей и редис — тонкими дольками, вяленые помидоры — крупными кусочками. Перемешать, добавить листья петрушки, посолить и поперчить, заправить оливковым маслом и сладким чили-соусом.

Маринованную говядину обжарить на хорошо разогретой сковороде с каждой стороны по 1 минуте. Добавить к мясу 3-4 ст. л. маринада и подождать еще 20 секунд, чтобы он выпарился. Готовую говядину выложить на тарелки, сверху добавить овощи. Полить соусом унаги и посыпать щепоткой кунжута.

#### 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
<b>Салат из говядины татаки</b>			
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
<b>Салат из говядины татаки</b>					
5 x 10 <sup>4</sup>	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		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Салат из говядины татаки (в целом блюде (изделии))</b>					
20,41	22,68	0,43	0,48	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

### 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (0/0/192 грамм) содержит:</b>			
25,2	5	6,9	173 (725)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
34%	6%	2%	7%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
13,1	2,6	3,6	90,2

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Шеф повар \_\_\_\_\_