

**Технико - технологическая карта № 3216 от 09.11.2023****Салат из картофеля и огурца****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат из картофеля и огурца 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	Хек горячего копчения	70	63
2	Картофель	70	52
3	Огурцы	70	56
заправка			
4	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	20	20
5	Уксус рисовый	10	10
6	Сахар-песок	5	5
7	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01
8	Соль поваренная пищевая	1	1
Для подачи			
9	Салат Рукола или Фризе	5	4,1
10	Зелень кервель или укроп	2	1,5
11	Соль поваренная пищевая	1	1
12	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01
13	Каперсы	10	10

**Выход полуфабриката, г: 223,62**

**Выход готового изделия, г: 170/8/17**

#### 4. Технологический процесс

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

Картофель отварить в мундире, очистить от кожуры, разрежьте на небольшие куски.

Для заправки смешать венчиком оливковое масло, уксус, сахар, соль и перец.

Огурцы очистить от кожицы и нарезать кольцами толщиной 1—1,5 см. Рыбу нарезать ломтиками такой же толщины. Сбрызнуть куски картофеля небольшим количеством заправки, перемешать, выложить на тарелки.

Дольки огурцов посолить, поперчить и добавить к картофелю. Хаотично выложить на тарелки кусочки копченой рыбы. Украсить все сверху салатными листьями и нарезанным укропом. Заправить салат уксусной заправкой

#### 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 картофеля и огурца</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-ФАнМ 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 картофеля и огурца</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 картофеля и огурца (в целом блюде (изделии))</b>					
11,74	13,04	0,85	0,94	-	-

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 (170/8/17 грамм) содержит:</b>			
12	3,5	14,7	139 (580)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
16%	4%	4%	6%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
6,2	1,8	7,5	71,1

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

Шеф повар \_\_\_\_\_