

Технико - технологическая карта № 3277 от 29.01.2024**Салат лаззат****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат лаззат 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
Говядина основа			
1	Говядина вырезка	80	75
2	Лук репчатый	40	34
3	Чеснок	15	12
4	Томат-паста	20	20
5	Масло подсолнечное рафинированное	15	15
6	Соль поваренная пищевая	1	1
7	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
8	Бульон	30	30
9	Соус соевый светлый	5	5
Салат			
10	Огурцы	100	95
11	Лук зеленый	2	1,6
12	Зелень Кинза (Кориандр)	2	1,5
13	Специи Кориандр	0,1	0,1
Для подачи			
14	Салат водяной кресс	1	0,83
15	Перец чили	10	7,2

Выход полуфабриката, г: 298,33**Выход готового изделия, г: 0/90/98/8**

4. Технологический процесс

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

Телятина нарезается вдоль волокон тонкими брусками, чуть тоньше 1 см. На раскаленную сковородку, политую растительным маслом, отправляем мясо, мелко нарезанный чеснок и репчатый лук, а также томатную пасту, соевый соус, соль и перец. Жарим в течение 10 минут, время от времени перемешивая, чтобы ничего не пригорало, после чего огонь можно убавить. Теперь мясо и овощи начнут тушиться. Для этого выливаем на сковородку бульон, накрываем крышкой и ждем, пока бульон не загустеет до консистенции соуса.

Огурцы и зелень тщательно промываем под струей холодной воды, первые очищаем от плодоножки, а со второй убираем ботву. Огурцы можно нарезать брусочками или соломкой — как вам нравится больше.

В таком виде соединяем их с тушеным мясом, посыпаем мелко рубленной кинзой и зеленым луком, нарезанным длиной 4 см. Приправляем салат зернами кориандра для пикантности, украшаем чили перцем и зеленью.

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
Салат лаззат			
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
Салат лаззат					
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		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Салат лаззат (в целом блюде (изделии))					
18,13	20,15	0,01	0,01	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/90/98/8 грамм) содержит:			
18,2	2,1	10,2	133 (556)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
24%	3%	3%	5%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
9,3	1,1	5,2	67,7

Ответственный за оформление ТТК

