

Технико - технологическая карта № 3217 от 09.11.2023**Салат нисуаз****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат нисуаз 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	Салат Микс	30	30
2	Помидоры черри	30	30
3	Томаты вяленые	30	21
4	яйцо перепелиное	30	30
5	Перец болгарский (сладкий)	50	38
6	Маслины без косточки консервированные	20	20
7	Тунец филе	100	100
8	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	10	10
9	Соль поваренная пищевая	1	1
Заправка			
10	Тунец консервированный в с/с	5	5
11	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	3	3
12	Уксус бальзамический	3	3
13	Майонез Провансаль	10	10
14	Яйца куриные	10	10
15	Анчоус консервированный в масле	1	1
16	Соус ворчестер	1	1
17	Соус Табаско	1	1
Земля			
18	Маслины без косточки консервированные	10	10
Для подачи			
19	Зелень базилик	3	2,9
20	Редис	10	9,3

Выход полуфабриката, г: 336,2**Выход готового изделия, г: 243/34/2/10**

4. Технологический процесс

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

Для «земли» из маслин мелко нарубить маслины и отправить в духовку, разогретую до 90 градусов на 1 час. Затем перебить блендером в крошку: это надо делать очень быстро, чтобы маслины не начали выделять масло.

Для соуса взбить блендером до однородности майонез вместе с консервированным тунцом, яйцом, анчоусами, вустерским соусом и табаско.

Сладкий перец запечь при 180 градусах в течение 20 минут. Затем нарезать соломкой.

Свежего тунца обжарить на оливковом масле. Нарезать на небольшие кусочки.

Перепелиные яйца отварить, очистить и разрезать пополам.

На тарелки выложить соус из тунца, сверху - микс салатов, обжаренного тунца. Украсить помидорами, нарезанными дольками, оливками, перепелиными яйцами, запеченным перцем, вялеными помидорами и редисом. нарезанным тонкими слайсами. Сверху выложить «землю» из маслин и базилик.

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 нисуаз			
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 нисуаз					
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		Жира		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Салат нисуаз (в целом блюде (изделии))					
10,97	12,18	3,23	3,59	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (243/34/2/10 грамм) содержит:			
38,4	27	7,1	425 (1781)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
51%	33%	2%	17%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
13,3	9,4	2,4	147,3

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
