

Технико - технологическая карта № 3089 от 18.07.2023**Салат орзу****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат орзу 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	Огурцы	40	38
2	Капуста белокочанная или краснокочанная	70	56
3	Помидоры	60	51
4	Зелень Петрушка	2	1,5
5	Зелень кервель или укроп	2	1,5
6	Соль поваренная пищевая	2	2
7	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01
8	Лимон	7,1	3
Масло чесночное			
9	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	23	23
10	Чеснок	3	2,3
11	Зелень Петрушка	3	2,2

Выход полуфабриката, г: 180,51**Выход готового изделия, г: 153/28****4. Технологический процесс**

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

Чесночное масло готовится крайне простое в оливковое масло добавить продавленный чеснок и измельченную зелень.

Теперь приступаем к салату. Молодую капусту промываем и очищаем от поврежденных верхних листьев очень мелко шинкуем в стружку и солим. Огурцы и помидоры очищаем от плодоножки и тоже нарезаем мелкой соломкой.

Затем нарезаем зелень. Когда, все нарезано и готово, овощи нужно переложить в миску для смешивания, "тщательно перемешать, заправив заготовленным нами заранее чесночным маслом и добавив по вкусу соль и черный молотый перец. Выкладываем его на тарелку горкой и украшаем веточкой зелени

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 орзу			
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.	Овощей в составе салата достаточно плотная, хрустящая.	Приятный, с ароматом ингредиентов, входящих в состав блюда, в меру острый, соленый, 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
Салат орзу					
5 x 10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25

L. monocytogenes в 25 г не допускаются; 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 орзу (в целом блюде (изделии))					
18,94	21,04	9,38	11,72	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (153/28 грамм) содержит:			
2,2	21,4	6,1	226 (946)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
3%	26%	2%	9%

100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,2	11,8	3,4	125,1

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский