

Технико - технологическая карта № 2990 от 30.03.2023**Салат с киноа****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат с киноа 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
Киноа			
1	Киноа	25	25
2	Бульон куриный	200	200
Заправка			
3	Лайм	51	50
4	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	40	40
5	Соль поваренная пищевая	1	1
6	Специи Перец черный молотый	0,01	0,01
Салат			
7	Лук репчатый	24	20
8	Перец чили	28	20
9	Кукуруза	104	73
10	Фасоль консервированная (бобы)	40	40
11	Помидоры	47	40
12	Зелень Кинза (Кориандр)	3	2,2

Выход полуфабриката, г: 511,21**Выход готового изделия, г: 0/77/61/162****4. Технологический процесс**

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

Приготовьте киноа на плите. В небольшой кастрюле доведите до кипения бульон и киноа на сильном огне. Сделайте огонь чуть выше среднего, накройте крышкой и готовьте 20-24 минуты, пока весь бульон не впитается. Хорошо перемешайте вилкой. Отставьте в сторону остывать.

В большой миске смешайте сок лайма, масло, соль и черный перец по вкусу. Вмешайте готовое киноа, мелко нарезанный салатный лук, перец чили, отварную кукурузу, черную консервированную фасоль без жидкости, томаты мелко-нарубленные и измельченную кинзу. Распределите в тарелке.

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 с киноа			
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-ФАММ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Салат с киноа					
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 с киноа (в целом блюде (изделии))					
21,9	24,33	11,03	12,26	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/77/61/162 грамм) содержит:			
8,8	38	38,5	531 (2224)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
12%	46%	11%	21%

100 грамм блюда (изделия) содержит:			
3	12,6	12,8	177

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский