

Технико - технологическая карта № 3065 от 08.06.2023**Салат с курицей и сливами****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат с курицей и сливами 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
Салат			
1	Слива (ткемали)	120	108
2	Куры бедро	120	90
3	Масло подсолнечное рафинированное	20	20
4	Соль поваренная пищевая	3	3
5	Специи Перец черный молотый	0,5	0,5
Заправка			
6	Соус сливовый	15	15
7	Масло подсолнечное рафинированное	30	30
8	Лайм	10	9,8
9	Перец чили	3	2,2
Сервировка			
10	Зелень Петрушка	1	0,74
11	Зелень кервель или укроп	1	0,74
12	Зелень Кинза (Кориандр)	1	0,73

Выход полуфабриката, г: 280,71**Выход готового изделия, г: 0/139/51/2****4. Технологический процесс**

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

Положите бедро на противень, выстеленный фольгой, и смажьте маслом с солью и перцем. Жарьте под грилем по 5—6 минут с каждой стороны, чтобы оно подрумянилось и дошло до готовности. Разрежьте на 3-4 части и положите его в большой салатник.

Тем временем приготовьте заправку, смешав все ингредиенты и сок лайма. Добавьте сливы дольками, зелень к бедру, влейте заправку, слегка перемешайте, сервируйте в салатнике и сразу подавайте

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 курицей и сливами			
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-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 курицей и сливами					
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 с курицей и сливами (в целом блюде (изделии))					
30,23	33,59	20,78	25,97	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/139/51/2 грамм) содержит:			
21,1	67,6	13,6	747 (3128)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
28%	81%	4%	30%

100 грамм блюда (изделия) содержит:			
11	35,2	7,1	388,5

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский