

# Технико - технологическая карта № 3300 от 17.02.2024

## Салат с печенью трески

### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат с печенью трески 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     | яйцо перепелиное                                | 45                                | 45    |
| 2     | Сыр пармезан или пекорино                       | 10                                | 9,4   |
| 3     | Салат Ромейн мини                               | 25                                | 19    |
| 4     | Печень трески                                   | 50                                | 50    |
| 5     | Гренки ПФ                                       | 20                                | 20    |
| Соус  |                                                 |                                   |       |
| 6     | Яйцо желток                                     | 10                                | 10    |
| 7     | Анчоус консервированный в масле                 | 2                                 | 2     |
| 8     | Чеснок                                          | 2                                 | 1,6   |
| 9     | Сыр пармезан или пекорино                       | 5                                 | 4,7   |
| 10    | Лимон                                           | 12                                | 5     |
| 11    | Соус ворчестер                                  | 5                                 | 5     |
| 12    | Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin | 25                                | 25    |
| 13    | Соль поваренная пищевая                         | 0,1                               | 0,1   |
| 14    | Специи Перец черный молотый                     | 0,1                               | 0,1   |

Выход полуфабриката, г: 196,9

Выход готового изделия, г: 0/143/54

#### 4. Технологический процесс

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

1. Перепелиные яйца залить холодной водой, довести до кипения, варить 3 минуты, слить воду, залить холодной водой.

2. Приготовить соус. В чаше блендера соединить желток, анчоусы, измельченный чеснок и пармезан, влить лимонный сок и вустерский соус. Начать взбивать, медленно добавляя оливковое масло, добиваясь однородной эмульсии. Приправить солью и перцем.

Яйца очистить, разрезать пополам. Сыр натереть на мелкой терке.

4 Салат помыть, крупно порвать руками, выложить на тарелки. Добавить яйца.

Печень выложить на бумажную салфетку, чтобы удалить излишки масла. Нарезать кусочками примерно по 2 см. Добавить к салату.

Салат полить соусом, поперчить, выложить сухарики, посыпать тертым пармезаном.

#### 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): 6 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                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Салат с печенью трески</b>                                                                                                                                                                                                              |                                             |                                                                                                    |                                                                                                                                     |
| 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, остальных ингредиентов - свойственная виду. | 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-ФАМ КОЕ/г,<br>не более    | Масса продукта (г), в которой не допускаются: |        |          |         |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------|--------|----------|---------|-----------------------------------|
|                               | БГКП<br>(колиформы)                           | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы |
| <b>Салат с печенью трески</b> |                                               |        |          |         |                                   |
| 1 x 10 <sup>5</sup>           | 0,01                                          | 0,1    | 0,1      | 0,1     | 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 печенью трески (в целом блюде (изделии)) |       |       |       |        |                 |
| 39,44                                            | 43,82 | 13,87 | 17,34 | -      | -               |

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

### 7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г                                                                                          | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (0/143/54 грамм) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 16,7                                                                                              | 80,2    | 9,9         | 828 (3468)               |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 22%                                                                                               | 97%     | 3%          | 33%                      |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 8,5                                                                                               | 40,8    | 5           | 420,7                    |

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_