

Технико - технологическая карта № 2925 от 06.02.2023**Салат с тунцом и помидорами****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат с тунцом и помидорами 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
Фасоль томленая			
1	Фасоль консервированная (бобы)	80	80
2	Соль поваренная пищевая	1	1
3	Чеснок	10	7,8
4	Зелень тимьян	0,5	0,5
5	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	10	10
Соус винегрет			
6	Перец болгарский (сладкий)	10	7,5
7	Лук репчатый	10	8,4
8	Зелень Петрушка	10	7,4
9	Масло подсолнечное рафинированное	30	30
10	Уксус 9%	10	10
11	Сахар-песок	5	5
12	Соль поваренная пищевая	2	2
Салат			
13	Масло сливочное несоленое	10	10
14	Фасоль стручковая	35	35
15	Яйцо пашот	50	50
16	Тунец консервированный в с/соку	50	46
17	Лук репчатый	5	4,2
18	Лук порей	3	2,3
19	Соль поваренная пищевая	0,5	0,5
20	Зелень Кинза (Кориандр)	3	2,2
21	Лимон	20	18
22	Помидоры	60	51

Выход полуфабриката, г: 388,8**Выход готового изделия, г: 0/80/70/202**

4. Технологический процесс

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

ФАСОЛЬ БЕЛАЯ ТОМЛЕНАЯ » В фасоль добавить чеснок, тимьян, оливковое масло. Накрывать фольгой и томить в духовом шкафу 20 минут при температуре 170°C.

СОУС «ВИНЕГРЕТ» » Перец, лук и петрушку мелко нарезать, смешать с остальными ингредиентами.

» Помидоры нарезать крупными дольками. Заправить соусом «Винегрет».

» Стручковую фасоль прогреть со сливочным маслом на сковороде или в сотейнике.

» Приготовить яйцо-пашот.

» Красный лук нарезать полукольцами. » Белую и бледно-зеленую часть порея разобрать на ленточки шириной 1-1,5 мм.

» Выложить фасоль на помидоры, посолить. Затем выложить консервированного тунца и теплую томленую фасоль. Сверху выложить яйцо-пашот. Украсить свежей кинзой, красным луком, пореем и долькой лимона.

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 тунцом и помидорами			
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-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 с тунцом и помидорами					
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 тунцом и помидорами (в целом блюде (изделии))					
26,36	29,29	7,65	8,5	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/80/70/202 грамм) содержит:			
23,4	37,7	25,7	536 (2243)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
31%	45%	7%	21%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,6	10,7	7,3	152

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский