

Технико - технологическая карта № 3091 от 18.07.2023**Салат садаф****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат садаф 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
1	Перец болгарский (сладкий)	100	75
2	Говядина лопатка отварная	40	35
3	Огурцы соленые	20	18
4	Лук репчатый	10	8,4
5	Зелень Петрушка	1	0,74
6	Зелень кервель или укроп	1	0,74
7	Зелень Кинза (Кориандр)	1	0,73
8	Лимон	12	5
9	Кетчуп томатный	10	10
10	Майонез Провансаль	20	20
Для подачи			
11	Гранат	17	10

Выход полуфабриката, г: 183,61**Выход готового изделия, г: 174/10****4. Технологический процесс**

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

Сладкий болгарский перец, красный лук и маринованные корнишоны нарезаем тонкой соломкой. Так же поступаем и с отварной телятиной. Самый простой, подручный вариант заправки для салата — это смесь томатного кетчупа, майонеза и лимонного сока. Все перемешать выложить на блюдо, украсить зеленью и гранатом.

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 и добавления соленых овощей - 18 часов..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Салат садаф			
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.	Вареных овощей - достаточно мягкая, некрошливая	Приятные, свойственные данным компонентам салата, без 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, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Салат садаф					
5 x 10 ⁴	0,1	0,1	1,0	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 садаф (в целом блюде (изделии))					
21,78	24,2	5,84	7,3	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (174/10 грамм) содержит:			
11,9	14,3	9,8	215 (901)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
16%	17%	3%	9%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,5	7,8	5,4	117,2

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский