

Технико - технологическая карта № 2991 от 30.03.2023**Салат Цезарь****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат Цезарь 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
1	Салат Ромейн мини	200	150
2	Гренки ПФ	20	20
3	Соус цезарь	60	60
Жарка филе			
4	Куры филе	170	165
5	Соль поваренная пищевая	3	3
6	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	15	15
7	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
Для падачи			
8	Сыр пармезан или пекорино	20	19

Выход полуфабриката, г: 432,1**Выход готового изделия, г: 230/136/19****4. Технологический процесс**

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

Удалите наружные листья салата. Салат промойте. Разрежьте один кочан пополам. Смажьте срезы оливковым маслом и обжаривайте на раскаленной сковороде в течение 1-2 минут.

Филе куриное запечь до готовности при 140 С. При подаче поджарить на гриле для колора.

Порвите листья второго кочана и разложите на тарелке. Сверху положите гренки и обжаренные половинки первого кочана, нарезанную обжаренную курицу, заправку. Посыпьте пармезаном, поперчите.

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°С (±2°С). Без заправки - 18 часов..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Салат Цезарь			
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 закуске. 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-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 Цезарь					
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 Цезарь (в целом блюде (изделии))					
17,21	19,12	9,44	10,49	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (230/136/19 грамм) содержит:			
54,5	52,5	12,9	742 (3106)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
73%	63%	4%	30%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
14,2	13,6	3,4	192,7

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский