

Технико - технологическая карта № 2617 от 16.10.2022**Салат из грейпфрута с гранатом и равиоли****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат из грейпфрута с гранатом и равиоли вырабатываемое Типичный повар | Typical cook и реализуемое в Типичный повар | Typical cook.

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	Тесто для равиолей	100	100
Начинка			
2	ОВЕЧИЙ СЫР + ГРЮЙЕР + КИНЗА	60	60
Салат			
3	Апельсин	104	70
4	Проростки сои	22	20
5	Гранат	33	20
Соус			
6	Сок Гранатовый	15	15
7	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	30	30
8	Соль Морская (хлопья)	1	1
Масло для фритюра			
9	Масло подсолнечное рафинированное	300	300

Выход полуфабриката, г: 616**Выход готового изделия, г: 80/60/110/46/0**

4. Технологический процесс

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

РАВИОЛИ

Приготовить тесто для равиолей.

Приготовить фарш .

Приготовить равиоли в пластинах, как указано ниже.

РЕЦЕПТ

Смешать гранатовый сок с оливковым маслом, посолить и поперчить. Очистить красный апельсин, тщательно снимая ножом кожуру и пленки с каждой дольки. На очищенной мякоти не должно остаться никаких следов кожуры или пленок.

Обжарить во фритюре разделенные на полоски или небольшие квадраты (ПО 4 шт. в каждом) равиоли до золотистого цвета в течение 3-4 мин. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впитался жир, и слегка посолить. В тарелки выложить дольки апельсина, пшеничные проростки и обжаренные равиоли. Сверху посыпать гранатовыми зернышками. Подавать под соусом из оливкового масла и гранатового сока.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ФОРМОЙ ДЛЯ РАВИОЛЕЙ

- раскатайте тесто как можно более тонким слоем и размером с форму для равиолей;
- аккуратно поместите слой теста поверх формы и пальцами плотно прижмите его к форме;
- положите в каждую ячейку небольшое количество фарша, пользуясь кондитерским мешком или двумя чайными ложками;
- накройте фарш вторым слоем теста; прокатайте по тесту скалкой, чтобы слои теста склеились;
- переверните форму и извлеките равиоли: по одной штуке, полосками или целой пластиной.

Мы рекомендуем вам готовить равиоли сразу помногу, а затем хранить их в морозильнике. И у вас всегда будет в запасе полуфабрикат

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): 18 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Салат из грейпфрута с гранатом и равиоли			
Картофель аккуратно нарезан, одним способом нарезки, термическая обработка равномерная, одинаковая по всей массе продукта. Изделие без изломов и вмятин.	Картофеля на разрезе - белый, желтоватый. Вареников - белый, кремовый.	Корочка - достаточно мягкая, мякоть рассыпчатая. Изделие сохраняет форму нарезки.	Аромат картофеля, специй по рецептуре. 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, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Салат из грейпфрута с гранатом и равиоли					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Салат из грейпфрута с гранатом и равиоли (в целом блюде (изделии))					
35,36	39,29	8,53	10,66	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (80/60/110/46/0 грамм) содержит:			
12,8	34,3	54,4	577 (2416)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
17%	41%	15%	23%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,3	11,6	18,3	194,7

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский