

Технико - технологическая карта № 2923 от 06.02.2023**Салат из картофеля с зеленой сальсой и угрем****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат из картофеля с зеленой сальсой и угрем 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
Сальса			
1	Чеснок	3	2,3
2	Каперсы	10	10
3	Огурцы соленые	10	9
4	Анчоус консервированный в масле	2	2
5	Горчица диж	5	5
6	Зелень Петрушка	10	7,4
7	Зелень базилик	10	9,3
8	Зелень мята	10	7,4
9	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	30	30
10	Уксус Винный (хересный)	5	5
Салат			
11	Свекла	60	60
12	Картофель	125	125
13	Угорь	59	50
14	Соль Морская (хлопья)	0,5	0,5
15	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1

Выход полуфабриката, г: 323**Выход готового изделия, г: 0/87/170**

4. Технологический процесс

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

Духовку предварительно нагреть до 200°C. Свеклу и картофель запечь до готовности, лучше в фольге.

Приготовить зеленую сальсу. Первые 5 ингредиентов положить в блендер. С трав оборвать листья и добавить туда же. Измельчать на скорости перемешивание до образования кашицы. Не выключая блендер, добавлять по капле оливковое масло, пока полностью не впитается. Добавить уксус и приправить.

Картофель теплый нарезать на кусочки одинакового размера и перемешать с двумя третями сальсы. Оставшуюся сальсу смешать со свеклой нарезанную дольками. Ложкой выложить на тарелки и положить сверху ломтики копченого угря.

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 из картофеля с зеленой сальсой и угрем			
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-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 из картофеля с зеленой сальсой и угрем					
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 из картофеля с зеленой сальсой и угрем (в целом блюде (изделии))					
32,26	35,84	8,59	10,74	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/87/170 грамм) содержит:			
11,4	42,8	24,4	528 (2212)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
15%	52%	7%	21%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,4	16,6	9,5	205,5

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский