

Технико - технологическая карта № 2614 от 16.10.2022**Салат из помидоров с индийскими пряностями****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат из помидоров с индийскими пряностями 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
2	Специи тандури масала	15	15
Начинка			
3	МОЦАРЕЛЛА + СМЕТАНА + ПАРМЕЗАН + ЗЕЛЕНЬ	50	50
Салат			
4	Помидоры черри	45	44
5	Салат Рукола или фризе	30	25
6	Сыр пармезан или пекорино	7	6,6
7	Лук репчатый	10	8,4
8	Орех Кедровый ядро	10	10
9	Песто традиционный	20	20
Фритюр			
10	Масло подсолнечное рафинированное	200	200

Выход полуфабриката, г: 479**Выход готового изделия, г: 80/50/114/0**

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.

Насыпать на разделочную доску смесь индийских пряностей тандури масала, сверху выложить пластины равиолей и осторожно запанировать.

РЕЦЕПТ

Вымыть рукколу. Вымыть помидоры черри и разрезать пополам. Очистить и тонко нарезать луковицу. Поджарить кедровые орешки на сухой сковородке без масла. Разделить пластины равиолей на полоски или поштучно. И обжарить равиоли во фритюре 3-4 мин., пока они не станут золотистыми. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впитался жир, и слегка посолить. Выложить на тарелки рукколу, помидоры и полукольца лука. Добавить обжаренные равиоли, обжаренные кедровые орешки и натертый пармезан. Полить песто.

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 помидоров с индийскими пряностями			
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 помидоров с индийскими пряностями					
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 помидоров с индийскими пряностями (в целом блюде (изделии))					
32,02	35,58	2,08	2,6	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (80/50/114/0 грамм) содержит:			
26,7	27,8	49,4	554 (2320)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
36%	33%	14%	22%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
10,9	11,4	20,2	226,9

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский