

Технико - технологическая карта № 2992 от 30.03.2023**Салат со стейком в Тайском стиле****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат со стейком в Тайском стиле 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
Маринад			
1	Лайм	102	100
2	Соус соевый	40	40
3	Сахар-песок	10	10
4	Специи Перец чили острый	0,1	0,1
5	Масло подсолнечное рафинированное	31	31
6	Телятина толстый край	200	188
7	Соль Морская (хлопья)	3	3
8	Специи Перец черный молотый	0,05	0,05
Салат			
9	Морковь столовая	40	30
10	Салат ромен	38	30
11	Зелень мята	6,8	5
12	Фасоль ростки	11	10
13	Орех Арахис	10	10

Выход полуфабриката, г: 457,15**Выход готового изделия, г: 0/190/85**

4. Технологический процесс

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

1 Сделайте маринад: в небольшой миске или мерном стакане смешайте сок лайма, соевый соус, сахар, хлопья перца и масло. Стейки натрите солью и перцем и выложите в миску, сверху полейте 1/2 получившегося маринада (остальное сохраните). Пусть мясо хорошенько пропитается.

2 Жарьте стейки на большой хорошо разогретой сковороде по 3 минуты с обеих сторон. Переложите на разделочную доску и накройте алюминиевой фольгой. Оставьте на 5-10 минут. Нарезьте стейки поперек прожилок ломтиками толщиной в 5 мм, затем разрежьте ломтики пополам. Переложите в большую миску и перемешайте с остатками маринада.

3 Ножиком для чистки овощей нарежьте морковь на тонкие плоские полоски. Добавьте в салатницу к ломтикам говядины, салатным листьям и мяте и перемешайте. Разложите в тарелку. Сверху украсьте бобовыми проростками и арахисом.

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 - 18 часов..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Салат со стейком в Тайском стиле			
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 закуски. 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 со стейком в Тайском стиле					
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 со стейком в Тайском стиле (в целом блюде (изделии))					
4,93	5,48	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/190/85 грамм) содержит:			
34,8	39	7,6	521 (2181)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
46%	47%	2%	21%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
12,6	14,2	2,8	189,4

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский