

Технико - технологическая карта № 2293 от 24.03.2022**Тайский овощной салат****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тайский овощной салат вырабатываемое https://vk.com/typical_cook и реализуемое в 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Помидоры черри	60	60
2	Огурцы	60	57
3	Манго	80	40
4	Перец болгарский (сладкий)	60	45
5	Фасоль ростки	35	32
6	Лук зеленый (шнитт)	3	2,4
7	Зелень базилик	2	1,9
8	Зелень мята	2	1,5
9	Зелень Кинза (Кориандр)	2	1,5
10	Орех Арахис	15	15
Заправка			
11	Джем из чили (нам прик пао)	15	15
12	Соус соевый	20	20
13	Лайм	13	12
14	Сахар пальмовый	15	15

Выход полуфабриката, г: 318,3**Выход готового изделия, г: 255/38****4. Технологический процесс**

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

Приготовьте заправку. Выжмите из лайма сок и смешайте все ингредиенты в маленькой кастрюле и прогрейте, помешивая, на слабом огне до растворения сахара. Дайте остыть.

Разрежьте черри на 4 части. Тонко нарежьте огурцы, манго и перец. Положите все ингредиенты салата, кроме арахиса, в миску. Полейте заправкой и тщательно перемешайте. Переложите на блюдо, посыпьте арахисом и сразу же подавайте.

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
Тайский овощной салат			
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.	Овощей в составе салата достаточно плотная, хрустящая.	Приятный, с ароматом ингредиентов, входящих в состав блюда, 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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Тайский овощной салат					
5 x 10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25

L. monocytogenes в 25 г не допускаются; 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.		
Тайский овощной салат (в целом блюде (изделии))					
13,1	14,55	1,49	1,86	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (255/38 грамм) содержит:			
10,3	13,7	19,1	241 (1011)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
14%	17%	5%	10%

100 грамм блюда (изделия) содержит:			
3,5	4,7	6,6	82,6

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____