

Технико - технологическая карта № 3414 от 18.06.2024

Тайский салат с говядиной

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тайский салат с говядиной вырабатываемое Типичный повар vk.com/typical_cook 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	Говядина вырезка	200	196
2	Соус Рыбный Тайский	10	10
3	Соус соевый темный	10	10
4	Сахар тростниковый	10	10
5	Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Салат			
6	Помидоры черри	100	100
7	Лук репчатый	20	17
8	Зелень Кинза (Кориандр)	10	7,3
9	Зелень мята	10	7,4
10	Соус Рыбный Тайский	5	5
11	Лайм	51	50
Приправа из риса жасмин			
12	Рис	20	20
13	Листья лайма	5	4,9

Выход полуфабриката, г: 447,6

Выход готового изделия, г: 0/177/122/20

4. Технологический процесс

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

Чтобы замариновать говядину, добавьте в миску говядину, рыбный соус, соевый соус и сахар. Хорошо перемешайте и маринуйте 2–12 часов.

Как только говядина замаринуется, приготовьте ее на гриле до уровня прожарки или средней прожарки, дайте постоять 6 минут, а затем нарежьте тонкими ломтиками.

Добавьте сырой рис с листьями каффир-лайма на сухую сковороду и поджарьте на среднем огне до золотистого цвета. Затем переложите в ступку с пестиком и растирайте до получения консистенции крупного песка.

Чтобы собрать салат, добавьте в миску зелень (кориандр и мяту), нарезанный стейк, лук нарезанный перьями, помидоры, поджаренный молотый рис, сок лайма и еще немного рыбного соуса. Хорошо перемешайте.2

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 салат с говядиной			
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
Тайский салат с говядиной					
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.		
Тайский салат с говядиной (в целом блюде (изделии))					
26,57	29,52	2,83	3,14	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/177/122/20 грамм) содержит:			
44,7	15,9	20,2	403 (1687)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
60%	19%	6%	16%

100 грамм блюда (изделия) содержит:			
14,1	5	6,3	126,7

Ответственный за оформление ТТК
