

Технико - технологическая карта № 2495 от 01.08.2022**Паштет из двух видов лосося****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Паштет из двух видов лосося 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	Огурцы	245	194
2	Соль Морская (хлопья)	6,5	6,5
3	Лук репчатый	45	38
4	Огурцы соленые	142	129
5	Лук зеленый	17	13
6	Зелень кервель или укроп	9,1	6,5
7	Лосось копченый филе	194	194
8	Гравлакс	194	194
9	Крем - фреш	194	194
10	Лимон	78	32
11	Специи Перец черный молотый	0,065	0,065

Выход полуфабриката, г: 1001,065**Выход готового изделия, г: 1001**

4. Технологический процесс

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

Очистите огурец. Разрежьте его вдоль пополам и выскоблите семена ложкой. Нарежьте половинки огурца длинными полосками толщиной около 5 мм, а потом поперек, кубиками со стороной 5 мм. Сложите их в дуршлаг и смешайте с двумя чайными ложками соли. Оставьте на полчаса, чтобы дать соку стечь. Тщательно промойте и обсушите кухонным полотенцем. Соль вытянет сок из огурца, так что тартар не будет водянистым.

Очистите и мелко порубите лук. Смешайте его с огурцом в большой миске. Затем мелко порубите маринованные огурчики и добавьте их к овощам. Мелко порубите шнитт-лук и укроп и добавьте в миску. Аккуратно перемешайте.

Выложите филе гравлакс на разделочную доску и прощупайте его, чтобы обнаружить выступающие кончики тонких белых косточек. Вытащите все косточки пальцами или большим пинцетом. Очень острым ножом нарежьте рыбу тонкими полосками, потом разрежьте эти полоски поперек на маленькие кусочки. Порубите кусочки лосося как можно мельче. Ничего страшного, если кусочки будут разного размера, но часть должна превратиться почти в пюре. Мелко нарежьте копченую рыбу.

Добавьте оба вида лосося к овощам и снова перемешайте. Аккуратно введите крем-фреш. Влейте лимонный сок. Посолите и поперчите по вкусу.

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): 24 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Паштет из двух видов лосося			
Масса равномерно распределена, продукция не имеет следов заветривания, трещин и изломов.	Поверхность светлая, сероватая, на разрезе - сероватый, для терринов из фуа - гра - кремовый или желтоватый.	Нежная или достаточно плотная, некрошливая.	Приятный с ароматом мясных или рыбных продуктов, специй, в меру острый, соленый.

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-ФАММ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Паштет из двух видов лосося					
1 x 10 ⁴	0,1	1,0	0,1	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Паштет из двух видов лосося (в целом блюде (изделии))					
25,25	28,06	5,58	6,2	-	3

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1001 грамм) содержит:			
101,8	96,7	18,1	1350 (5651)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
136%	117%	5%	54%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
10,2	9,7	1,8	134,8

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский