

Технико - технологическая карта № 2493 от 01.08.2022**Рийет из скумбрии****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Рийет из скумбрии 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	Крем - фреш	369	369
2	Горчица диж	37	37
3	Лук зеленый	18	15
4	Лайм	118	114
5	Хрен готовый	18	18
6	Скумбрия филе на коже г\к	553	515
7	Специи Перец черный молотый	0,18	0,18

Выход полуфабриката, г: 1068,18**Выход готового изделия, г: 1000****4. Технологический процесс**

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

Смешайте крем-фреш с горчицей, резанным луком, соком лайма и хреном.. Удалите кожу со скумбрии и добавьте рыбу в смесь крем-фреша. Слегка перемешайте - более однородный консистенции.. Добавьте черный перец по вкусу. Выложите в формы и охладите. Хорошо сочетается с зеленым яблоком и фенхелем.

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
Рийет из скумбрии			
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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Рийет из скумбрии					
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.		
Рийет из скумбрии (в целом блюде (изделии))					
25,9	28,78	10,63	11,81	-	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 (1000 грамм) содержит:			
103,3	155	18,7	1883 (7882)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
138%	187%	5%	75%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
10,3	15,5	1,9	188,2

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский