

Технико - технологическая карта № 3058 от 30.05.2023**Молодой картофель с базиликом****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Молодой картофель с базиликом 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
1	Картофель отварной в мундире ПФ	200	200
заправка			
2	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	20	20
3	Уксус Винный (хересный)	10	10
4	Соль Морская (хлопья)	2	2
5	Специи Перец черный молотый	0,05	0,05
Для подачи			
6	Орех Кедровый ядро	15	15
7	Зелень базилик	5	4,6

Выход полуфабриката, г: 251,65**Выход готового изделия, г: 200/7/20****4. Технологический процесс**

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

Отварите картофель в слегка подсоленной воде до готовности (12—15 минут). Тщательно слейте и переложите в большой салатник. Крупные картофелины разрежьте пополам.

Взбейте масло с уксусом, солью и перцем. Вылейте половину заправки в картофель, перемешайте и дайте полностью остыть. Добавьте в картофель кедровые орешки, оставшуюся заправку и базилик, перемешайте и 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).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Молодой картофель с базиликом			
Ньокии, Пюре сервировано на тарелке, правильной формы, поверхность может быть полита маслом.	Белый, кремовый, без посторонних включений	Однородная, без комочков, не клейкая, воздушная.	Аромат и вкус отварного картофеля, приятный, сливочный. 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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Молодой картофель с базиликом					
1 x 10 ³	1,0	1,0	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Молодой картофель с базиликом (в целом блюде (изделии))					
28,05	31,17	0,73	0,81	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (200/7/20 грамм) содержит:			
5,9	12,9	29,5	258 (1079)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
8%	16%	8%	10%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,6	5,7	13	113,9

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Шеф повар

А.Ю. Муравский