

Технико - технологическая карта № 3057 от 30.05.2023**Ньокки с шалфеем****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Ньокки с шалфеем 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	167	125
2	Яйца куриные	15	13
3	Соль Морская (хлопья)	1	1
4	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	15	15
5	Мука Пшеничная	45	45
Для обжарки			
6	Зелень шалфей	2	1,4
7	Масло сливочное несоленое	40	40
Для подачи			
8	Сыр пармезан или пекорино	20	19

Выход полуфабриката, г: 259,4**Выход готового изделия, г: 168/21/19****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 (мучнистых сортов) нарезанный кубиком в слегка подсоленной воде в течение 10—12 минут, до мягкости. Слейте воду и прогрейте картофель несколько секунд, чтобы выпарить лишнюю влагу. Разомните и добавьте яйцо, соль, оливковое масло и муку. Перемешайте, чтобы получилось липкое тесто.

Разделите тесто на кусочки размером с грецкий орех и скатайте из них ньокки яйцевидной формы. При помощи вилки нанесите на них полоски.

Доведите до сильного кипения большую кастрюлю подсоленной воды. Опустите в нее ньокки и варите 3 минуты, пока они не всплывут. Выньте шумовкой и разложите по тарелкам.

Тем временем растопите в сковороде на умеренно сильном огне сливочное масло. Добавьте шалфей и жарьте, помешивая, 2—3 минуты, пока шалфей не станет хрустящим, а масло не приобретет золотисто-коричневый цвет. Полейте ньокки маслом, посыпьте пармезаном и немедленно 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
Ньокки с шалфеем			
Ньокки, 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-ФАММ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Ньокки с шалфеем					
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.		
Ньокки с шалфеем (в целом блюде (изделии))					
47,49	52,76	14,89	16,54	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (168/21/19 грамм) содержит:			
16,1	42,4	50,8	649 (2716)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
21%	51%	14%	26%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,7	20,4	24,4	312

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский