

**Технико - технологическая карта № 2688 от 03.12.2022****Горчичное пюре****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Горчичное пюре 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
Пюре			
1	Картофель	1000	750
2	Соль поваренная пищевая	10	10
3	Вода питьевая	2000	2000
Начинка			
4	Горчица диж	25	25
5	Горчица с зернами	25	25
6	Масло сливочное несоленое	75	75
7	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	100	100
8	Сливки из коровьего молока 33% жирности	100	100

**Выход полуфабриката, г: 3085****Выход готового изделия, г: 0/739/277****4. Технологический процесс**

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

Доведите кастрюлю с подсоленной водой до кипения, положите картофель и варите 15 - 20 минут, накрыв крышкой.

Добавьте в маленькую кастрюлю сливочное масло, молоко и сливки и доведите до очень слабого кипения. Вмешайте все виды горчицы в теплую сливочную смесь.

Когда картофель будет готов, слейте его в дуршлаг. Пропустите через пресс как можно быстрее и верните в кастрюлю.

Вылейте сверху приправленную сливочную смесь и как следует перемешайте еще раз 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
<b>Горчичное пюре</b>			
Нюкии, 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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Горчичное пюре</b>					
1 x 10 <sup>3</sup>	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.		
<b>Горчичное пюре (в целом блюде (изделии))</b>					
28,8	32	9,14	10,16	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (0/739/277 грамм) содержит:</b>			
25,3	109,6	126,1	1591 (6663)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
34%	132%	35%	64%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
2,5	10,8	12,4	156,6

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский

Шеф повар \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский