

Технико - технологическая карта № 1405 от 24.11.2020**Паштет из куриной печени с тостами.****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Паштет из куриной печени с тостами. вырабатываемое Типичный повар vk.com/typical_cook 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	Печень куриная или кроличья	1000	970
2	Коньяк или виски	160	160
3	Масло сливочное несоленое	180	180
4	Лук репчатый	20	17
5	Чеснок	20	16
6	Зелень тимьян	2	2
7	Сметана 30% жирности	120	120
для подачи			
8	Хлеб из твердых сортов пшеницы на закваске	120	120

Выход полуфабриката, г: 1585**Выход готового изделия, г: 888/120**

4. Технологический процесс

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

ПОЧИСТИТЕ куриную печеньку, срезав все изменившие цвет кусочки и вены. Промойте ее, обсушите бумажным полотенцем и разрежьте пополам. Положите в небольшую миску с бренди, накройте и оставьте на пару часов. Достаньте печеньку, обсушите, бренди сохраните.

РАСТОПИТЕ половину сливочного масла в сковороде, пассеруйте лук и чеснок на медленном огне, пока лук не станет мягким и прозрачным. Добавьте печеньку и тимьян и помешивайте на среднем огне, пока печенька не изменит цвет. Влейте бренди и готовьте еще 2 минуты. Дайте остыть 5 минут.

ПЕРЕМЕШАЙТЕ печеньку вместе с образовавшимся соком в кухонном комбайне до однородной консистенции. Добавьте оставшееся сливочное масло, нарезанное кусочками, и снова перемешайте в комбайне до однородности. (Другой вариант: размять печеньку вилкой, протереть через сито и смешать с топленным маслом.) Добавьте сметану и перемешайте.

ПОСОЛИТЕ паштет и выложите в керамическую форму или террин, разровняв поверхность. Накройте и поставьте в холодильник, пока не затвердеет. Если вы собираетесь хранить паштет дольше одного дня,

охладите его, а затем залейте осветленным сливочным маслом, чтобы «запечатать».

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ тостов Мельба разогрейте гриль духовки и срежьте корочку с хлеба.

Обжарьте хлеб с обеих сторон, а затем разрежьте горизонтально острым ножом с зубчиками, чтобы получилось восемь кусочков. Аккуратно обжарьте «сырую» сторону хлеба, а затем разрежьте на два треугольника. Подавайте с паштетом.

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 куриной печени с тостами.			
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 куриной печени с тостами.					
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 куриной печени с тостами. (в целом блюде (изделии))					
46,47	51,63	13,26	14,73	-	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 (888/120 грамм) содержит:			
191,4	178,4	67,6	2997 (12547)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
255%	215%	19%	120%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
19	17,7	6,7	297,3

Ответственный за оформление ТТК

