

Технико - технологическая карта № 1257 от 27.09.2020**Гравлакс из осетрины****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Гравлакс из осетрины вырабатываемое https://vk.com/typical_cook и реализуемое в 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	Лимон	286	120
2	Хрен корень	70	45
3	Вино белое или рисовое	240	240
4	Зелень Укроп	100	74
5	Имбирь свежий (корень)	10	7,4
6	Соль поваренная пищевая	180	180
7	Зелень Эстрагона	30	30
8	Сахар-песок	120	120
9	Осетр филе с кожей без хрящей	1250	1250

Выход полуфабриката, г: 2066,4**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.

Маринад: тархун и укроп размять, хрен натереть. Имбирь очистить и мелко нарезать. Смешать все компоненты маринада. Залить осетрину и оставить на ночь. После всю рыбу промыть и удалить кожу.

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
Гравлак из осетрины			
Рыбные продукты аккуратно нарезаны (или смешанны), выложены на тарелку. Распределены равномерно, декорированы зеленью и ингредиентами по рецептуре.	Свойственный каждому типу рыбной продукции, ровный, без следов заветривания.	Рыбной продукции - плотная, некрошливая, сохраняющая форму.	Приятные, свойственные рыбным продуктам, готовым к употреблению, с ароматом копчения. В меру острый, соленый. Без 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
Гравлак из осетрины					
-	-	-	-	-	-

Микробиологические показатели рыбных продуктов соответствуют индексам СанПиН 2.3.2. 1078-01 для определенного продукта в составе ассорти.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Гравлак из осетрины (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
184,5	109	0	1719 (7197)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
246%	131%	0%	69%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
18,4	10,9	0	171,9

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____