

Технико - технологическая карта № 76 от 27.09.2017**Гравлакс по рецепту Джейми Оливера****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Гравлакс по рецепту Джейми Оливера вырабатываемое - Укажите Ваши реквизиты в разделе "Организации" - 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	Семга (лосось)	189	110
2	Соль Морская	16	16
3	Сахар-песок	5	5
4	Хрен корень	6,2	4
5	Свекла	30	22,5
6	Водка	5	5
7	Зелень Укроп	4,1	3
8	Лимон	13	2

Выход полуфабриката, г: 167,5

Выход готового изделия, г: 100

4. Технологический процесс

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

Большой пучок укропа, желательно с зонтиками, цедра 1 лимона. Выложите семгу на большой поднос кожей вниз и равномерно посыпьте каменной солью — соль вытянет из рыбы лишнюю влагу, и ее можно будет спокойно нарезать. Посыпьте сахаром, а затем — тертым хреном и свеклой. Слегка прижмите. Сбрызните водкой и посыпьте укропом, укропными зонтиками и мелко натертой цедрой лимона.

Плотно заверните поднос в пленку. Придавите грузом и поставьте на 48 часов в холодильник. Через двое суток снимите пленку и, придерживая филе, слейте из подноса сок. Руками снимите маринад. Насухо вытрите рыбу бумажным полотенцем.

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 по рецепту Джейми Оливера			
Рыбные продукты аккуратно нарезаны, 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 по рецепту Джейми Оливера					
-	-	-	-	-	-

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		Жи́ра		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Гравлак по рецепту Джейми Оливера (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (100 грамм) содержит:			
23,1	7,7	0	162 (677)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
31%	9%	0%	6%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
23,1	7,7	0	161,7

Ответственный за оформление ТТК

