

Технико - технологическая карта № 2785 от 26.01.2023**Йогурте копченым лососем и укропом****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Йогурте копченым лососем и укропом 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
1	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	691	691
2	Йогурт 6% жирности	138	138
3	Лосось копченый филе	138	131
4	Крем - фреш	28	28
5	Соль поваренная пищевая	6,9	6,9
6	Специи Перец черный молотый	0,007	0,007
Для подачи			
7	Зелень кервель или укроп	6,9	5,1

Выход полуфабриката, г: 1000,007**Выход готового изделия, г: 994/5****4. Технологический процесс**

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

Растворите крем-фреш в молоке при комнатной температуре. Посолите и поперчите.

Добавьте натуральный йогурт, тщательно перемешайте.

Нарежьте лосось ломтиками, положите кусочки в каждую баночку.

Разлейте смесь по 5 баночкам.

Поставьте их в духовку на два часа при температуре 40 °С, затем выключить огонь и оставить баночки в закрытой духовке еще на пару часов.

По истечении положенного времени поставьте в прохладное место минимум на 3 часа.

Перед подачей украсьте веточками укропа.

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): Хранению 48 часов.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Йогурте копченым лососем и укропом			
Йогурт подается в бокале, с коктейльной трубочкой, может быть декорирован фруктами, взбитыми сливками, тертым шоколадом (по рецептуре).	Белый, при добавлении топпингов (сиропов) - с оттенком добавляемого ингредиента.	Густая, воздушная, однородная по всей массе йогурта.	Приятный, молочный с ароматом компонентов по рецептуре. 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
Йогурте копченым лососем и укропом					
1 x 10 ⁵	0,1	-	1,0	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Йогурте копченым лососем и укропом (в целом блюде (изделии))					
15,39	17,1	2,76	3,45	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (994/5 грамм) содержит:			
56,2	46,3	38,6	796 (3332)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
75%	56%	11%	32%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
5,6	4,6	3,9	79,6

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский

Документ подготовлен с использованием программы "Шеф Эксперт" в соответствии с ГОСТ 31987-2012