

**Технико - технологическая карта № 1518 от 16.01.2021****Запеченный креветочный пряный коктейль****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Запеченный креветочный пряный коктейль вырабатываемое [https://vk.com/typical\\_cook](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. Рецепт**

| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г |       |
|---|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
|   |                                     | Брутто                            | Нетто |
| 1 | Креветки 16,20                      | 300                               | 220   |
| 2 | Помидоры черри                      | 150                               | 150   |
| 3 | Масло оливковое Extra Virgin        | 50                                | 50    |
| 4 | Соус ворчестер                      | 10                                | 10    |
| 5 | Хрен корень                         | 5                                 | 3,2   |
| 6 | Лимон                               | 24                                | 10    |
| 7 | Соус Шрирача                        | 10                                | 10    |
| 8 | Соль поваренная пищевая             | 5                                 | 5     |

**Выход полуфабриката, г: 458,2****Выход готового изделия, г: 373****4. Технологический процесс**

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

Положите в форму креветки с одной стороны, а с другой - помидоров черри. Перемешайте с 20г оливкового масла. Запекайте 10-15 минут. Разомните помидоры в миске, добавьте оливковое масло, лимонный сок, вустерский соус, соль, хрен тертый и соус шрирача по вкусу. Макайте креветки в теплый соус.

**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>Запеченный креветочный пряный коктейль</b>                                                    |                            |                                           |                                                                                     |
| Морепродукты равномерно прожарены, внутренности удалены, изделие без изломов, естественной формы | Свойственный морепродукту. | Мякоть сочная, в меру плотная, не жесткая | Морепродуктов, без посторонних примесей, с ароматом 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-ФАМ КОЕ/г,<br>не более                    | Масса продукта (г), в которой не допускаются: |        |          |         |                                   |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------|----------|---------|-----------------------------------|
|                                               | БГКП<br>(колиформы)                           | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы |
| <b>Запеченный креветочный пряный коктейль</b> |                                               |        |          |         |                                   |
| 1 x 10 <sup>3</sup>                           | 1,0                                           | -      | 1,0      | 0,1     | 25                                |

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, %                                                 |       |       |       |        |                 |
|------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ                                                    |       | Жи́ра |       | Сахара | Поваренной соли |
| Мин.                                                             | Макс. | Мин.  | Макс. |        |                 |
| Запеченный креветочный пряный коктейль (в целом блюде (изделии)) |       |       |       |        |                 |
| -                                                                | -     | -     | -     | -      | -               |

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г                                                                                          | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (373 грамм) содержит:</b>                                                             |         |             |                          |
| 47,4                                                                                              | 50,1    | 9           | 677 (2833)               |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 63%                                                                                               | 60%     | 2%          | 27%                      |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 12,7                                                                                              | 13,4    | 2,4         | 181,5                    |

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_

Шеф повар

\_\_\_\_\_