

Технико - технологическая карта № 1522 от 16.01.2021**Креветки в греческом стиле****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Креветки в греческом стиле 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	Чеснок	20	16
2	Соль поваренная пищевая	5	5
3	Зелень шалфей	10	6,7
4	Лимон	48	20
5	Масло оливковое Extra Virgin	20	20
6	Специи Перец черный молотый	1	1
7	Креветки 16,20	300	220
Для подачи			
8	Помидоры	100	85
9	Сыр Фета	50	48

Выход полуфабриката, г: 421,7

Выход готового изделия, г: 233/133

4. Технологический процесс

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

Нагрейте «гриль» и поместите решетку поближе к огню.

Разотрите в пасту чеснок с солью. Добавьте свежий шалфей, лимонный сок с оливковым маслом и черный перец. Натрите этой пастой очищенные креветки. Жарьте под грилем по 2-3 минуты с каждой стороны. Для подачи: нарезанные спелые помидоры и раскрошенная фета.

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
Креветки в греческом стиле			
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, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Креветки в греческом стиле					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Креветки в греческом стиле (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (233/133 грамм) содержит:			
55,2	15,5	5,5	382 (1601)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
74%	19%	2%	15%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
15,1	4,2	1,5	104,5

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
