

Технико - технологическая карта № 1516 от 16.01.2021**Креветки запеченные розмарином и лимоном****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Креветки запеченные розмарином и лимоном 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Зелень розмарин	15	13
2	Креветки 16,20	300	220
3	Масло оливковое Extra Virgin	20	20
4	Соль поваренная пищевая	5	5
5	Лимон	24	10
Для подачи			
6	Лимон	30	27

Выход полуфабриката, г: 295**Выход готового изделия, г: 219/27****4. Технологический процесс**

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

Нагрейте духовку до 250 °С. Положите пучок веточек свежего розмарина на дно формы для запекания, сверху выложите 750 г очищенных креветок. Сбрызните несколькими столовыми ложками оливкового масла и соком лимона. Запекайте 10-15 минут, один раз перевернув, пока креветки не станут розовыми. Для подачи: ломтики лимона. (соль)

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 запеченные розмарином и лимоном			
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 запеченные розмарином и лимоном					
1 x 10 ³	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.		
Креветки запеченные розмарином и лимоном (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (219/27 грамм) содержит:			
46,1	6,4	3,8	257 (1077)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
61%	8%	1%	10%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
18,7	2,6	1,6	104,5

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
