

Технико - технологическая карта № 2771 от 18.01.2023

Суп из лука-порей и фенхеля с копченым лососем

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Суп из лука-порей и фенхеля с копченым лососем 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	фенхель	50	46
2	Лук порей	50	38
3	Масло сливочное несоленое	20	20
4	Картофель	70	52
5	Соль поваренная пищевая	2	2
6	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
7	Бульон куриный	100	100
8	Сливки из коровьего молока 33% жирности	30	30
Для тартин			
9	Хлеб из твердых сортов пшеницы на закваске	60	60
10	Масло сливочное несоленое	20	20
11	Лосось копченый филе	30	28
12	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
13	Зелень кервель или укроп	3	2,2

Выход полуфабриката, г: 398,4

Выход готового изделия, г: 204/105

4. Технологический процесс

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

Обрежьте перышки зелени с луковицы фенхеля. Обрежьте стебли сверху и срежьте нижнюю часть. Также обрежьте лук-порей: удалите зеленую верхнюю часть и низ. Выбросьте все, что обрезали, либо положите в кастрюлю для бульона, если она у вас есть.

Нарежьте фенхель и лук-порей кубиками. Растопите сливочное масло в кастрюле на среднем огне, затем положите фенхель, порей и нарезанную картофелину. Перемешайте, посолите и поперчите, накройте оберткой, оставшейся от масла, внутренней стороной вниз, или бумагой для выпечки. Убавьте огонь до слабого, накройте крышкой и готовьте 10 минут, пока овощи не станут мягкими. Время от времени снимайте крышку и помешивайте, чтобы овощи не пригорали.

Влейте бульон и включите сильный огонь. Варите пару минут, пока овощи не размякнут окончательно. Добавьте сливки и пюрируйте до однородности, затем попробуйте на приправы. Подавайте сразу или аккуратно нагрейте, посыпав сверху укропом.

Для «тартин» с копченым лососем предварительно сильно нагрейте гриль. Поджарьте кусочки хлеба с обеих сторон, затем смажьте размягченным маслом и положите сверху ломтики копченого лосося. Поместите обратно под гриль на минуту, пока лосось не станет бледно-розовым и не утратит блеск. Посыпьте черным перцем. Нарежьте и подавайте с горячим супом.

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): 3 часа на мармите. Температура не ниже 75°C Или 48 часов при 5 градусах в герметичном контейнере.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Суп из лука-порея и фенхеля с копченым лососем			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный. Сервирован в суповой тарелке или пиале. Декорирован ингредиентами по рецептуре.	Равномерный, свойственный компонентам, входящим в состав.	Немного вязкая, жидкая, не тянущаяся, не клейкая.	Приятный с ароматом компонентов в составе супа, вкус в меру острый, соленый. 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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Суп из лука-порея и фенхеля с копченым лососем					
5 x 10 ²	1,0	1,0	1,0	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Суп из лука-порей и фенхеля с копченым лососем (в целом блюде (изделии))					
26,47	31,15	11,1	13,87	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (204/105 грамм) содержит:			
13,6	47,5	36,1	627 (2624)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
18%	57%	10%	25%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,4	15,4	11,7	202,7

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский