

Технико - технологическая карта № 3215 от 04.11.2023

Тартар из ягненка

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тартар из ягненка вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в .

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	Ягненок лопатка	100	100
2	Соус кимчи	2	2
3	Соус Шриача	2	2
Заправка			
4	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	7	7
5	Соус ворчестер	3	3
6	Горчица с зернами	3	3
7	Лимон	7,1	3
8	Соль поваренная пищевая	1	1
Для крема			
9	Баклажаны	80	80
10	Майонез Провансаль	10	10
11	Соус Барбекю	5	5
Сырные крекеры			
12	Масло сливочное несоленое	20	20
13	Яйцо желток	15	15
14	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	10	10
15	Мука Пшеничная	20	20
16	Пекарский порошок (разрыхлитель теста)	1	1
17	Сыр пармезан или пекорино	35	33
Соус манго			
18	Манго	50	25
19	Сироп кукурузный	15	15

Выход полуфабриката, г: 355

Выход готового изделия, г: 104/17/73/50/40

4. Технологический процесс

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

Для крема баклажан очистить от кожуры, разрезать пополам, запечь до полной готовности при 180 градусах (на это уйдет примерно 15 минут), затем пробить блендером до однородной консистенции, ввести майонеза, соуса барбекю.

Для сырных крекеров в сливочное масло добавить яичные желтки, взбить, затем добавить молоко, муку, разрыхлитель и тертый пармезан. Раскатать тесто, нарезать на небольшие квадраты. Выпекать в духовке 7—10 минут при температуре 180 градусов.

Для соуса из манго мякоть манго пробить блендером, добавить сахарный сироп. Перемешать.

Для заправки смешать оливковое масло, вустерский соус, горчицу, лимонный сок, слегка посолить.

Мясо мелко нарубить, добавить заправку, соусы кимчи и шрирача, посолить, хорошо перемешать. Разложить тартар по тарелкам, рядом выложить домиком сырные крекеры, добавить крем из печеного баклажана и соус из манго.

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 не подлежит.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Тартар из ягненка			
Продукция тонко или нарезана кубиком, распределена равномерно по тарелке. Сверху основного ингредиента находится соус. Блюдо декорировано ингредиентами по рецептуре.	Основного ингредиента - свойственный, без следов заветривания.	Основного ингредиента - достаточно плотная, сохраняющая форму, соуса - жидкая или сметанообразная.	Свойственный ингредиентам, в меру острый, соленый, без 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
Тартар из ягненка					
1 x 10 ⁵	0,01	1,0 <*>	0,1	0,1	25

<*> В соответствии с рекомендациями Письма ФС по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 декабря 2006 г. N 0100/13930-06-32 «ОБ УСИЛЕНИИ НАДЗОРА ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ И ОБОРОТОМ ПРОДУКЦИИ НЕТРАДИЦИОННОГО СОСТАВА». <*> - На основании пунктов СанПиН, регламентирующих продукты животного происхождения употребляемые в живом виде или после ферментации не обработанного термически сырья (1.3.7.1/3 и 1.1.4.1). V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г. L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Дрожжи, КОЕ/г, не более 500, Плесени, КОЕ/г, не более 50 (для изделий с заправками).

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Тартар из ягненка (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (104/17/73/50/40 грамм) содержит:			
34,2	59	22,2	757 (3168)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
46%	71%	6%	30%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
12	20,8	7,8	266,4

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____