

Технико - технологическая карта № 1427 от 11.12.2020

Стейк тартар

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Стейк тартар 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	Говядина вырезка	100	94
2	Лук шалот	3	2,3
3	Огурцы соленые	3	2,7
4	Каперсы	3	3
5	Кетчуп томатный	5	5
6	Соус Табаско	3	3
7	Соус ворчестер	3	3
8	Крем - 'фреш с хреном	3	3
9	Соль поваренная пищевая	1	1
10	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
Сервировка и подача			
11	Яйцо желток	15	15
12	Хлеб сэндвичный	30	30

Выход полуфабриката, г: 162,1

Выход готового изделия, г: 117/45

4. Технологический процесс

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

Нарежьте мясо кубиками около 4 мм и выложите в миску.

Добавьте шалот, корнишоны, каперсы, кетчуп, соус табаско и ворчестер, крем - фреш.

Попробуйте, затем посолите и поперчите и хорошо перемешайте.

Для подачи разложите смесь на 4 тарелки, сделайте сверху в центре по углублению. Аккуратно выпустите в углубления по желтку. Подавайте с тостами из дрожжевого хлеба.

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
Стейк тартар			
Продукция тонко нарезана, 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
Стейк тартар					
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.		
Стейк тартар (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (117/45 грамм) содержит:			
23,7	7,5	16,8	229 (959)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
32%	9%	5%	9%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
14,6	4,6	10,4	141,3

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
