

Технико - технологическая карта № 562 от 22.08.2018**Базиликовый винегрет****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Базиликовый винегрет вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в Ресторан.

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	Масло оливковое Extra Virgin	475	475
2	Уксус бальзамический темный	142	142
3	Зелень базилик	71	71
4	Чеснок	24	19
5	Лук зеленый (перо)	24	19
6	Помидоры	332	285
7	Соль поваренная пищевая	4,7	4,7

Выход полуфабриката, г: 1015,7**Выход готового изделия, г: 1000****4. Технологический процесс**

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

Взбейте в блендере в течение 30 секунд оливковое масла, уксуса, листиков базилика, зубчик чеснока, лука-шалота и спелого помидора. Приправьте по вкусу. Используйте этот винегрет с пастой, зеленой фасолью и картофельным салатом.

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): 48 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Базиликовый винегрет			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.	Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. 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
Базиликовый винегрет					
5 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.		
Базиликовый винегрет (в целом блюде (изделии))					
46,05	54,18	34,95	43,69	0	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
5,3	437,6	42,2	4128 (17283)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
7%	527%	12%	165%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,5	43,7	4,2	412,7

Ответственный за оформление ТТК

