

Технико - технологическая карта № 903 от 14.01.2020

Винегретная заправка с карри

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Винегретная заправка с карри вырабатываемое и реализуемое в и филиалах Андреев.

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	677	677
2	Специи Карри	18	18
3	Лук шалот	26	23
4	Чеснок	13	10
5	Имбирь свежий (корень)	13	9,4
6	Лимон	23	9,4
7	Уксус яблочный	226	226
8	Мед натуральный	19	19
9	Соль Морская	9,4	9,4
10	Специи Перец черный молотый	0,094	0,094

Выход полуфабриката, г: 1001,294

Выход готового изделия, г: 1001

4. Технологический процесс

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

1. Нагрейте 90 мл масла на слабом огне. Добавьте порошок карри, резаный лук-шалот, чеснок и имбирь. Продолжайте греть до полупрозрачности лука-шалота. Не жарьте. Снимите с огня, дайте остыть и смешайте с остальным маслом.
2. Смешайте уксус, лимонный сок, мед, соль и перец. Постепенно вмешайте венчиком масло.
3. Скорректируйте содержание лимонного сока, меда, соли и перца по вкусу. Подайте немедленно или охладите для использования в дальнейшем.

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
Винегретная заправка с карри			
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
Винегретная заправка с карри					
5 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Винегретная заправка с карри (в целом блюде (изделии))					
60,4	71,05	49,76	62,2	1,42	-

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 (1001 грамм) содержит:			
4,4	625,4	59,9	5886 (24645)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
6%	754%	16%	235%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,4	62,5	6	587,9

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.М. Андреев

Шеф повар
