Утверждаю

Технико - технологическая карта № от

**Брускетта с тайменем и авокадо**

# Область применения

Настоящая технико -технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Брускетта с тайменем и авокадо вырабатываемое ..........

# 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).

# Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г | |
| Брутто | Нетто |
| 1 | Чибатта | 20 | 20 |
| 2 | Масло оливковое Extra Virgin | 3 | 3 |
| Начинка | | | |
| 3 | Таймен филе | 30 | 30 |
| 4 | Авокадо | 50 | 30 |
| 5 | Мед натуральный | 5 | 5 |
| 6 | Горчица с зернами | 5 | 5 |
| 7 | Лимон | 12 | 5 |
| 8 | Щавель | 3 | 3 |
| Для подачи | | | |
| 9 | Лук порей | 11 | 8,3 |
| 10 | Масло подсолнечное рафинированное | 5 | 5 |

**Выход полуфабриката, г: 114,3 Выход готового изделия, г: 20/78/5**

# Технологический процесс

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

Хлеб вдоль и слегка обжариваем с двух сторон.

Берем замороженного тайменя, дефростируем, разделываем на филе, филе нарезаем кубиками по пол сантиметра, берем спелый авокадо ), мелко нарезаем и добавляем в емкость с тунцом, далее добавляем мед и горчицу , а так же лимонный фреш ). Полученную смесь активно замешиваем.

На хлеб выкладываем свежие листья щавеля , смесь с тайменя , а сверху засыпаем стружкой из лука порей , обжаренного во фритюре.

# 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): 24 часа, при температуре = +4°С (±2°С).

# Показатели качества и безопасности

* 1. **Органолептические показатели качества**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
| **Брускетта с тайменем и авокадо** | | | |
| Изделие правильной формы, равномерно пропечённое. Корочка - без вмятин и изломов. | Корочки - золотистый, равномерный. Мякоть - однородная, белая, кремовая, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. | Мякоти - без следов не промеса и посторонних включений. | Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков. |

* 1. **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-ФАнМ КОЕ/г,  не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются: | | | | |
| БГКП  (колиформы) | Е/coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |
| **Брускетта с тайменем и авокадо** | | | | | |
| 1 х 10^3 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |

Плесени, КОЕ/г не более 50.

* 1. **Нормируемые физико-химические показатели**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Массовая доля, % | | | | | |
| Сухих веществ | | Жира | | Сахара | Поваренной соли |
| Мин. | Макс. | Мин. | Макс. |
| **Брускетта с тайменем и авокадо (в целом блюде (изделии))** | | | | | |
| 20,41 | 22,67 | 1,89 | 2,36 | - | - |

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

# Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
| **1 порция (20/78/5 грамм) содержит:** | | | |
| 12 | 10,8 | 17,8 | 216 (906) |
| **Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:** | | | |
| 16% | 13% | 5% | 9% |
| **100 грамм блюда (изделия) содержит:** | | | |
| 11,6 | 10,5 | 17,2 | 209,6 |

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар