## Утверждаю Руководитель

Технико - технологическая карта №

**Салат из филе ….. в лаймовом маринаде**

# Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат из филе Хариуса в лаймовом маринаде вырабатываемое

и реализуемое в .

# 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 "О безопасности пищевой продукции", 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 | Салат Айсберг | 42 | 35 |
| 2 | Зелень Салат | 35 | 25 |
| 3 | Маслины без косточки консервированные | 20 | 20 |
| 4 | Каперсы маринованные | 15 | 15 |
| 5 | Помидоры сушеные (в оливковом масле) | 15 | 15 |
| 6 | Соус Песто Фисташковый п/ф | 10 | 10 |
| 7 | Зелень базилик | 4,8 | 4 |
| 8 | Масло оливковое Extra Virgin | 15 | 15 |
| Хариуса в лаймовом маринаде: | | | |
| 9 | Хариус филе с кожей | 85 | 73 |
| 10 | Соль поваренная пищевая | 2 | 2 |
| 11 | Перец острый свежий | 2,8 | 2 |
| 12 | Масло оливковое Extra Virgin | 20 | 20 |
| 13 | Уксус бальзамический белый | 20 | 20 |
| 14 | Лайм | 5,6 | 5 |
| 15 | Глутомат натрия (Аджино - мото) | 1 | 1 |

**Выход полуфабриката, г: 262 Выход готового изделия, г: 135/60**

# Технологический процесс

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

Листья салата порвать, смешать с целыми маслинами, каперсами, нарезанными на две части вяленными томатами, нарезанными дольками помидорами. Соус Песто смешать с оливковым маслом, часть добавить в салат. Салат перемешать, выложить на блюдо, декорировать салатом, базиликом, соусом Песто с оливковым маслом. Сверху положить хариус в лаймовом маринаде. Хариус в лаймовом маринаде: Оливковое масло смешать с бальзамическим уксусом, цедрой лайма, солью, сегментами острого перца и глутоматом натрия. Довести до кипения. Филе хариуса без кожи нарезать тонкими ломтиками, положить в нагретую смесь, довести до кипения, припускать 3 - 5 минут.

# 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) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства,

принявшего стандарт.

# Показатели качества и безопасности

* 1. **Органолептические показатели качества**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
| **Салат из филе судака в лаймовом маринаде** | | | |
| Все продукты равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены. Салат  подается на порционной тарелке. Декорирован зеленью и овощами (по рецептуре). Заправка равномерно распределена по компонентам салата.  Продукты без признаков заветривания. | Свойственный компонентам, входящим в блюдо. | Вареных овощей - мягкая, мяса - мягкая, некрошливая, Свежих и соленых овощей -  плотная, хрустящая | Приятные, свойственные данным компонентам салата. 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(колиформ ы) | Е/coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |
| **Салат из филе хариуса в лаймовом маринаде** | | | | | |
| 5 х 10^4 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 |

Дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более.

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Массовая доля, % | | | | | |
| Сухих веществ | | Жира | | Сахара | Поваренной соли |
| Мин. | Макс. | Мин. | Макс. |
| **Салат из филе хариус в лаймовом маринаде (в целом блюде (изделии))** | | | | | |
| 26,23 | 29,15 | 7,86 | 8,73 | - | - |

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

# Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
| **1 порция (135/60 грамм) содержит:** | | | |
| 15 | 24,8 | 6,4 | 309 (1293) |
| **Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:** | | | |
| 20% | 30% | 2% | 12% |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **100 грамм блюда (изделия) содержит:** | | | |
| 7,7 | 12,7 | 3,3 | 158,4 |

Ответственный за оформление ТТК

Шеф-повар