Утверждаю Руководитель

Технико - технологическая карта №

**Стейк Аля Пепперончино**

# Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Стейк Аля Пепперончино 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 | Шея филе кабана | 253 | 238 |
| 2 | Соль поваренная пищевая | 2 | 2 |
| 3 | Специи Пять перцев | 0,5 | 0,5 |
| 4 | Масло оливковое Extra Virgin | 10 | 10 |
| 5 | Соус соевый | 15 | 15 |
| 6 | Уксус бальзамический темный | 10 | 10 |
| Картофель запеченный: | | | |
| 7 | Картофель | 239 | 227 |
| 8 | Масло подсолнечное рафинированное | 20 | 20 |
| 9 | Специи Паприка | 3 | 3 |
| 10 | Специи Перец чили острый | 0,5 | 0,5 |
| 11 | Соль поваренная пищевая | 2 | 2 |
| Помидоры печеные: | | | |
| 12 | Помидоры | 149 | 127 |
| 13 | Соль поваренная пищевая | 1,2 | 1,2 |
| 14 | Специи Прованские травы | 0,5 | 0,5 |
| 15 | Зелень Тимьян | 1,1 | 1 |
| 16 | Масло оливковое Extra Virgin | 5 | 5 |
| Сервировка: | | | |
| 17 | Зелень Тимьян | 2,3 | 2 |
| 18 | Сливочное масло с пармезаном и зеленью п/ф | 20 | 20 |

**Выход полуфабриката, г: 238 Выход готового изделия, г: 150/150/80/20**

# Технологический процесс

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

Шея кабана нарезать стейками, толщиной 1,5 - 2 см. Стейк посолить, посыпать крупномолотым черным перцем (или смесью 5перцев), полить соевым соусом, бальзамическим уксусом и оливковым маслом, мариновать 3-5 минут. Стейк обжарить на сильно раскаленном гриле до появления корочки. Довести до готовности и необходимой степени прожарки в пароконвектомате (пар 20%, в камере - 190-200С). Рекомендованная степень прожарки - Medium (71C). Полная прожарка - 73С.

Картофель: Картофель тщательно вымыть, удалить глазки, и, не очищая кожуру нарезать дольками. Обжарить во фритюре до готовности, посолить, обильно посыпать паприкой и небольшим количеством перца чили.

Помидоры печеные: Помидор нарезать кружочками, толщиной 1,5-2 см, посолить, посыпать

прованскими травами, сверху положить веточки тимьяна, полить оливковым маслом. Запекать одновременно с мясом, 10-15 минут при 190-200С.

Подача: стейк выложить на тарелку, сверху положить медальон сливочного масла с пармезаном, рядом положить картофель, печеные помидоры, декорировать веточкой тимьяна.

# 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**

Запеченного, жареного

мяса, с ароматом специй. В меру острый, соленый. Без порочащих признаков.

Корочка - мягкая, мякоть сочная. Блюдо (изделие) без следов заветривания.

Корочки - золотистый, цвет мяса на разрезе - сероватый.

Мясо равномерно прожарено, колер

золотистый ровный. Показатель готовности мяса - выделение на

разрезе бесцветного сока или розового сока .

**Стейк Аля Пепперончино (Pepperonchino)**

Вкус и запах

Консистенция

Цвет

Внешний вид

* 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 |
| **Стейк Аля Пепперончино** | | | | | |
| 1 х 10^3 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Массовая доля, % | | | | | |
| Сухих веществ | | Жира | | Сахара | Поваренной соли |
| Мин. | Макс. | Мин. | Макс. |
| **Стейк Аля Пелперончино (в целом блюде (изделии))** | | | | | |
| - | - | - | - | - | - |

# Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
| **1 порция (150/150/80/20 грамм) содержит:** | | | |
| 51 | 14,6 | 34,8 | 474 (1985) |
| **Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:** | | | |
| 68% | 18% | 10% | 19% |
| **100 грамм блюда (изделия) содержит:** | | | |
| 12,7 | 3,6 | 8,7 | 118,5 |

Ответственный за оформление ТТК

Шеф-повар