

## Технико - технологическая карта

### Суши с лососем (Сяке Нигири)

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Суши с лососем (Сяке Нигири) вырабатываемое - Наименование организации - и реализуемое в - Наименование предприятия - и филиалах - Наименование филиалов (при наличии) -.

#### 2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Рис для суши и роллов п/ф	20	20
2	Лосось тушка потрошенная с головой	27	15
3	Васаби готовый	0,2	0,2

Выход полуфабриката, г: 35,2

Выход готового изделия, г: 35

#### 4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

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

Влажной рукой взять порцию риса, сформовать комочек весом 20 г, уложить 15 г филе лосося, предварительно смазанного васаби.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

## 5. Показатели качества и безопасности

### 5.1. Органолептические показатели

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>Суши с лососем (Сяке Нигири)</b>			
Продукты по рецептуре аккуратно выложены на рис или сформованы в роллы, сервированы с вассаби, маринованным имбирем. Отдельно сервирован соевый соус.	Рисовой массы - белый, остальных ингредиентов - свойственные виду ингредиента.	Рисовой массы - устойчивая, рис не разварен, хорошо сохраняет форму.	Приятный, свежий, в меру острый, соленый. Без порочащих признаков. Рисовая масса - с ароматом заправки по рецептуре.

### 5.2. Нормируемые физико - химические показатели:

Массовая доля, %

Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Суши с лососем (Сяке Нигири) (в целом блюде (изделии))</b>					
36,01	40,02	0	0	-	3

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

### 5.3. Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс <\*>)

КМА-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП(колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Суши с лососем (Сяке Нигири)</b>					
1 x 10 <sup>5</sup>	0,01	1,0 <*>	0,1	0,1	25

<\*> В соответствии с рекомендациями Письма ФС по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 декабря 2006 г. N 0100/13930-06-32 «ОБ УСИЛЕНИИ НАДЗОРА ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ И ОБОРОТОМ ПРОДУКЦИИ НЕТРАДИЦИОННОГО СОСТАВА». <\*> - На основании пунктов СанПиН, регламентирующих продукты животного происхождения употребляемые в живом виде или после ферментации не обработанного термически сырья (1.3.7.1/3 и 1.1.4.1). V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г. L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Дрожжи, КОЕ/г, не более 500, Плесени, КОЕ/г, не более 50 (для изделий с заправками).

## 6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
<b>1 порция (35 грамм) содержит</b>			
3,72	1,89	5,84	55,3
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит</b>			
10,57	5,37	16,59	157,1

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Шеф - повар \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия