

Технико - технологическая карта

Запеченные суши с окунем

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Запеченные суши с окунем вырабатываемое 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	Окунь Изумитай, филе с/м	19	15
3	Майонез японский	5,7	5,7
4	Водоросли Нори	0,56	0,56
5	Васаби готовый	0,2	0,2

Выход полуфабриката, г: 41,46

Выход готового изделия, г: 40

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 колобок весом 20 г, обернуть полоской нори (1/5 листа), слегка утрамбовать верхнюю часть, чтобы получилась выемка. Наполнить рубленым окунем, сверху отсадить японский майонез и грилировать на гриле типа "Саламандры".

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
Запеченные суши с окунем			
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.		
Запеченные суши с окунем (в целом блюде (изделии))					
39,24	43,6	0	0	-	3

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

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
Запеченные суши с окунем					
1 x 10 ³ <*>	1,0	-	1,0	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». <*> - 1 x 10⁴ - для изделий из рыбы, морепродуктов и икры (индексы 1.3.3.9/1; 1.3.4.3/1). Дрожжи, КОЕ/г, не более 100, Плесени, КОЕ/г, не более 100 (для изделий из рыбы, морепродуктов и икры (индексы 1.3.3.9/1; 1.3.4.3/1)).

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция (40 грамм) содержит			
3,96	4,4	5,92	79,1
100 грамм блюда (изделия) содержит			
9,85	10,95	14,73	196,77

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия