**Салат Цезарь**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_***

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Салат Цезарь, вырабатываемое объектом общественного питания.

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

1. **РЕЦЕПТУРА**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование сырья и продуктов*** | ***Расход сырья на 1 порцию*** |
| *Брутто* | *Нетто* |
| Куриное филе | 70 | 50 |
| Хлеб | 40 | 20 |
| Сыр твёрдый | 20 | 20 |
| Помидор черри | 30 | 30 |
| Оливковое масло | 10 | 10 |
| Лимон | 10 | 10 |
| Яйца | 1 | 26 |
| Уксус 3% | 3 | 3 |
| Горчица | 3 | 3 |
| Салат айсберг | 20 | 18 |
| Выход блюда (в граммах): |  | 190 |

1. **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Куриную грудку нарезают кубиками, солят, перчат, маринуют в оливковом масле и специях 2 часа и обжаривают до готовности.

С ломтиков хлеба срезают корки, нарезают кубиками, кладут на противень и обжаривают в духовке. Дольки чеснока очищают, кладут на разогретую с оливковым маслом сковороду, слегка поджаривают и вынимают. В сковороду с ароматным маслом кладут сухарики и обжаривают, до золотистой корочки, постоянно помешивая.

Для соуса: желтки отварных яиц протирают на мелкой терке, соединяют с горчицей, перемешивают, добавляют сок лимона, уксус и при этом непрерывно взбивают. Тонкой струйкой вливают оливковое масло и непрерывно перемешивают.

Листья салата крупно нарезают и выкладывают на тарелку, сверху выкладывают курицу, поливают соусом, на курицу выкладывают половинки помидор черри, посыпают тертым сыром, сверху выкладывают сухарики.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Подают при температуре 12 С.

Срок реализации в течение 1 часа

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен в тарелку на листья салата, сверху посыпан сухариками, украшен половинками помидор черри

Цвет: соответствует входящим в состав продуктам

Консистенция: овощей и салата плотная, мяса нежная сочная

Вкус и запах: вкус умеренно соленый

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели:

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

1. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |
| --- |
| ***Блюдо «Салат Цезарь» на 1 порцию (выход 190 г):*** |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 27,0 | 13,3 | 20,7 | 341,2 |

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / /