**ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**1. Наименование блюда (изделия) и область применения технико - технологической карты**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда (изделия) | Соус «Цезарь» |
| Область применения технико - технологической карты | «Папа Блинов» |

**2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия), нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья и полуфабрикатов** | **Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| 1 | Майонез | 900 | 900 |
| 2 | Каперсы | 60 | 60 |
| 3 | Соевый соус | 10 | 10 |
| 4 | Дижонская горчица | 15 | 15 |
| 5 | Зернистая горчица | 15 | 15 |
| 6 | Чеснок очищенный измельченный | 15 | 15 |
| 7 | Лимонный сок | 3 | 3 |
| 8 | Прованские травы | 1 чайная ложка б/горки | 1 чайная ложка б/горки |

Выход полуфабриката: 1008г

Выход готового изделия: 1008г

**3. Требования к качеству сырья**

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.).

**4. Описание технологического процесса приготовления, требования к оформлению, подаче, реализации и хранению**

Все ингредиенты смешать в ёмкости, чеснок потереть на мелкой терке либо через чеснокодавилку, перемешать до однородной массы.

**5. Показатели качества и безопасности**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

**5.1. Органолептические показатели**

Внешний вид: средней густоты, ингредиенты не отслаиваются

Цвет: светло-коричневый

Консистенция: однородная

Вкус и запах: Без посторонних примесей и портящихся признаков.

**6. Показатели пищевого состава и энергетической ценности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевая и энергетическая ценность** | | | |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Калорийность, ккал** |
| 1 порция (1008 г) содержит | | | |
| 6,75 | 505,11 | 60,62 | 4835 |
| 100 г блюда (изделия) содержит | | | |
| 0,67 | 50,51 | 6,06 | 483,5 |

Утверждено руководителем «Папа Блинов» \_\_\_\_\_\_\_\_