

Пицца Прошутто на тонком тесте



ООО «pizza-chef»

Технологическая карта № 3011

09.02.2013

Название на чеке

Пицца Гавайская

30 см

Область применения: Пиццерия «Пицца-шеф»

Условия хранения: от + 5°C до +15°C в закрытой ёмкости.

Срок хранения: 24 часа.

Органолептические показатели:

Инвентарь: скалка, перфоратор, лопата для пиццы, щётка для печи, нож

№	Наименование продукта	Ед.изм.	Брутто в ед.изм.	Вес брутто, кг	Вес нетто или п/ф, кг	Вес готового продукта, кг
1	Тесто дрожжевое	кг	0,280	0,280	0,280	0,232
2	Соус для пиццы	кг	0,060	0,060	0,060	0,060
3	Сыр Моцарелла	кг	0,100	0,100	0,100	0,09
4	Мука	кг	0,015	0,015	0,015	0
5	Ветчина	кг	0,116	0,116	0,116	0,076
6	Ананасы консерв.	кг	0,050	0,050	0,050	0,040
7						

Технология приготовления

Описывается подробный технологический процесс приготовления пиццы.

Информация на сайте: pizza-chef.ru

ИТОГО:

Вес готового блюда (изделия) в расчёте на **0,498 кг**

Калькуляционная карта

ООО «pizza-chef»

Калькуляционная карта № 2015

09.02.2013

Название на чеке

Пицца Гавайская

30 см

№	Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто, кг	Цена за кг	Себестоимость
1	Тесто дрожжевое	кг	0,280	0	0
2	Соус для пиццы	кг	0,060	0	0
3	Сыр Моцарелла	кг	0,100	0	0
4	Мука	кг	0,015	0	0
5	Ветчина	кг	0,116	0	0
6	Ананасы консерв.	кг	0,050		
7					

ИТОГО

Сумма готового блюда (изделия) 0 руб.

Карта разработана специалистами «Клуба Пицца-Шеф».

Сайт: pizza-chef.ru и <http://www.pizza.ru.com/>