

Пицца Маргарита на тонком тесте

ООО «pizza-chef»

Технологическая карта № 0071

13.07.2009.

Название на чеке

Пицца

Маргарита 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	Технология приготовления
1	Тесто дрожжевое	кг	0,250	0,250	0,250	0,207	Описывается подробный технологический процесс приготовления пиццы. Информация на сайте: pizza-chef.ru
2	Соус для пиццы	кг	0,040	0,040	0,040	0,040	
3	Сыр Моцарелла	кг	0,150	0,150	0,150	0,135	
4	Мука	кг	0,015	0,015	0,015	0	
5							
6							

ИТОГО

Вес готового блюда (изделия) в расчёте на **0,382 кг**

Калькуляционная карта

ООО «pizza-chef»

Калькуляционная карта № 0071

13.07.2009.

Название на чеке

Пицца

Маргарита

30 см

№	Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто, кг	Цена за кг	Себестоимость
1	Тесто дрожжевое	кг	0,250	0	0
2	Соус для пиццы	кг	0,040	0	0
3	Сыр Моцарелла	кг	0,150	0	0
4	Мука	кг	0,015	0	0
5					
6					

ИТОГО

Сумма готового блюда (изделия) 0 руб.

Карта разработана специалистами «Клуба Пицца-Шеф».

Сайт: pizza-chef.ru