

Пицца Американо на тонком тесте

ООО «pizza-chef»

Технологическая карта № 0873

08.10.2010

Название на чеке

Пицца

Американо 30 см



Условия приготовления: 1. Температура «1. Температура 1»

Условия приготовления: 1. Температура 1: 180-200°C, 180-200°C, 180-200°C, 180-200°C.

Условия приготовления: 2. Температура 2: 24-26°C

Условия приготовления: 3. Температура 3: 180-200°C

Условия приготовления: 4. Температура 4: 180-200°C, 180-200°C, 180-200°C, 180-200°C.

№	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	0,280	0,280	0,280	0,232	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	0,100	0,100	0,100	0,090	
4	Мука	кг	0,015	0,015	0,015	0	
5	Ветчина	кг	0,030	0,030	0,030	0,030	
6	Пепперони	кг	0,030	0,030	0,030	0,027	
7	Шампиньоны св.	кг	0,030	0,030	0,030	0,027	

ИТОГО

Вес готового блюда (изделия) в расчёте на **0,446 кг**

Калькуляционная карта

ООО «pizza-chef»

Калькуляционная карта № 0873

08.10.2010

Название на чеке

Пицца

Американо 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	0,040	0	0
3	Сыр Моцарелла	кг	0,100	0	0
4	Мука	кг	0,015	0	0
5	Ветчина	кг	0,030	0	0
6	Пепперони	кг	0,030	0	0
7	Шампиньоны св.	кг	0,030	0	0

ИТОГО

Сумма готового блюда (изделия) 0 руб.

Карта разработана специалистами «Клуба Пицца-Шеф».

Сайт: pizza-chef.ru