

Пицца Ди фунги на тонком тесте

ООО «pizza-chef»

[Технологическая карта](#) № 2031

14.08.2010

Название на чеке

Пицца Ди фунги
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, пицца-нож, [крюк для прокалывания пузырей](#)

№	Наименование продукта	Ед.из м.	Брутто в ед.изм.	Вес брутто, кг	Вес нетто или п/ф, кг	Вес готового продукта, кг	Технология приготовления Описывается подробный технологический процесс приготовления пиццы. Информация на сайте: pizza-chef.ru
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	0,100	
4	Мука	кг	0,015	0,015	0,015	0	
5	Шампиньоны св.	кг	0,066	0,066	0,066	0,060	
6							

ИТОГО:

Вес готового блюда (изделия) в расчёте на **0,452 кг**

Калькуляционная карта

ООО «pizza-chef»

[Калькуляционная карта](#) № 2031

14.08.2010

Название на чеке

Пицца Ди фунги
30 см

№	Наименование продукта	Ед.из м.	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	Шампиньоны св.	кг	0,066	0	0
6					

ИТОГО

Сумма готового блюда (изделия) 0 руб.

Карта разработана специалистами «Клуба Пицца-Шеф».

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