

Пицца Прошутто на тонком тесте

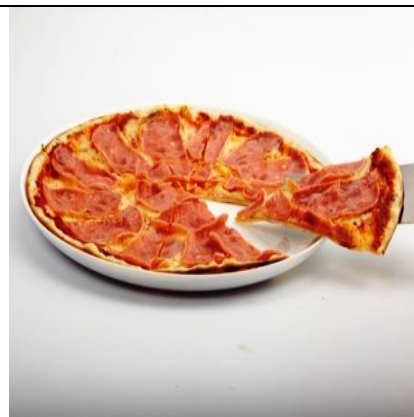
ООО «pizza-chef»

Технологическая карта № 2015

07.05.2011

Название на чеке

Пицца Прошутто
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.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	0,09	
4	Мука	кг	0,015	0,015	0,015	0	
5	Ветчина	кг	0,116	0,116	0,116	0,076	
6							
7							

ИТОГО:

Вес готового блюда (изделия) в расчёте на **0,458 кг**

Калькуляционная карта

ООО «pizza-chef»

Калькуляционная карта № 2015

07.05.2011

Название на чеке

Пицца Прошутто
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	Ветчина	кг	0,116	0	0
6					
7					

ИТОГО

Сумма готового блюда (изделия) 0 руб.

Карта разработана специалистами «Клуба Пицца-Шеф».

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