

Пицца Тропикана на тонком тесте

ООО «pizza-chef»
Технологическая карта № 1331
04.05.2011

Название на чеке
**Пицца
Тропикана 30 см**



Область применения: Пиццерия «Пицца-шеф»
Условия хранения: от + 5°С до +15°С 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
							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	Филе куриной грудки	кг	0,113	0,113	0,100	0,100	
6	Соль	кг	0,001	0,001	0,001	0,001	
7	Перец чёрный мол.	кг	0,001	0,001	0,001	0,001	
8	Острый перец Чили	кг	0,006	0,006	0,006	0,006	
9	Ананасы	кг	0,050	0,050	0,050	0,050	

ИТОГО:

Вес готового блюда (изделия) в расчёте на **0,550кг**

Калькуляционная карта

ООО «pizza-chef»
Калькуляционная карта № 1331
04.05.2011

Название на чеке
**Пицца Тропикана
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	Филе куриной грудки	кг	0,113	0	0
6	Соль	кг	0,001	0	0
7	Перец чёрный мол.	кг	0,001	0	0
8	Острый перец Чили	кг	0,006	0	0
9	Ананасы	кг	0,050	0	0

ИТОГО

Сумма готового блюда (изделия) 0 руб.

Карта разработана специалистами «Клуба Пицца-Шеф».

Сайт: pizza-chef.ru