

Пицца Кальцоне на тонком тесте							
ООО «pizza-chef» Технологическая карта № 0924 03.01.2011				Название на чеке Пицца Кальцоне 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	0,040	0,040	0,040	0,040	
3	Сыр Моцарелла	кг	0,100	0,100	0,100	0,100	
4	Мука	кг	0,015	0,015	0,015	0	
5	Ветчина	кг	0,030	0,030	0,030	0,030	
6	Белые грибы в масле	кг	0,030	0,030	0,030	0,030	
7	Шампиньоны св.	кг	0,030	0,030	0,030	0,030	
ИТОГО: Вес готового блюда (изделия) в расчёте на 0,462 кг							

Калькуляционная карта					
ООО «pizza-chef» Калькуляционная карта № 0924 03.01.2011				Название на чеке Пицца Кальцоне 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	0,040	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	Белые грибы в масле	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 и <http://www.pizza.ru.com/>