

Пицца Ди полло на тонком тесте

ООО «pizza-chef»

Технологическая карта № 1341

01.03.2010

Название на чеке

Пицца Ди полло
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.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	

ИТОГО:

Вес готового блюда (изделия) в расчёте на **0,494 кг**

Калькуляционная карта

ООО «pizza-chef»

Калькуляционная карта № 1341

01.03.2010

Название на чеке

Пицца Ди полло
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

ИТОГО

Сумма готового блюда (изделия) 0 руб.

Карта разработана специалистами «Клуба Пицца-Шеф».

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