

Пицца Италияно на тонком тесте		
ООО «pizza-chef» Технологическая карта № 1381 01.17.2011	Название на чеке Пицца Италияно 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
1	Тесто дрожжевое	кг	0,280	0,280	0,280	0,232	Описывается подробный технологический процесс приготовления пиццы. Информация на сайте: pizza-chef.ru
2	Соус для пиццы	кг	0,040	0,040	0,040	0,040	
3	Сыр Моцарелла	кг	0,100	0,100	0,100	0,090	
4	Мука	кг	0,015	0,015	0,015	0	
5	Ветчина	кг	0,030	0,030	0,030	0,030	
6	Пепперони	кг	0,030	0,030	0,030	0,027	
7	Шампиньоны св.	кг	0,030	0,030	0,030	0,027	
8	Перец Чили	кг	0,011	0,011	0,010	0,010	

ИТОГО

Вес готового блюда (изделия) в расчёте на **0,456 кг**

Калькуляционная карта					
ООО «pizza-chef» Калькуляционная карта № 1381 01.17.2011			Название на чеке Пицца Италияно 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	0,040	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	Пепперони	кг	0,030	0	0
7	Шампиньоны св.	кг	0,030	0	0
8	Перец Чили	кг	0,010	0	0
ИТОГО Сумма готового блюда (изделия) 0 руб.					

Карта разработана специалистами «Клуба Пицца-Шеф».

Сайт: pizza-chef.ru