

Пицца Кватро формаджо на тонком тесте



ООО «pizza-chef»
Технологическая карта № 1483
04.11.2011

Название на чеке
**Пицца Кватро
формаджо 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	0,040	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	Сыр Асияго	кг	0,050	0,050	0,050	0,045	
6	Сыр Горгондзола	кг	0,050	0,050	0,050	0,045	
7	Сыр Грана Падано	кг	0,015	0,015	0,015	0,015	

ИТОГО

Вес готового блюда (изделия) в расчёте на **0,467 кг**

Калькуляционная карта

ООО «pizza-chef»
Калькуляционная карта № 1483
04.11.2011

Название на чеке
**Пицца Кватро
формаджо 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	Сыр Асияго	кг	0,050	0	0
6	Сыр Горгондзола	кг	0,050	0	0
7	Сыр Грана Падано	кг	0,015	0	0

ИТОГО

Сумма готового блюда (изделия) 0 руб.

Карта разработана специалистами «Клуба Пицца-Шеф».

Сайт: pizza-chef.ru