

Шаверма из Петербурга



Подходит для работы «в окно», фуд-кортов, заведений со своей посадкой. Подробные технологические и калькуляционные карты, спецификация оборудования для торговой точки и фабрики (заготовочного цеха).

Презентация технологического проекта Шаверма Петербурга





Шаурма или Шаверма

- 10 позиций
- Рецептуры полуфабрикатов
- Спецификация продуктов
- 3D модель расстановки кухни
- Матрица расходников и упаковки
- Технологические карты
- Спецификация оборудования и инвентаря
- Сырьевая матрица
- Спецификация оборудования





Документы для открытия Шавермы

- Разрешение на производство и торговлю шавермой (муниципальный орган).
- Разрешение на открытие торговой точки на определённой территории (Роспотребнадзор).
- Справка о санитарно-эпидемиологическом состоянии (Роспотребнадзор).
- Перечень производимых продуктов (Роспотребнадзор).
- Договор с прачечной и химчисткой о стирке униформы.
- Сертификаты качества.
- Договор о дезинфекции, дератизации, дезинсекции.
- Договор на очистку вентиляции.
- Договор на вывоз и утилизацию люминесцентных ламп.
- Договор на вывоз мусора (бытового и органического).
- Медицинские книжки персонала.





Внешний дизайн предприятия фаст фуда
Петербург Шаверма





**Пространственная планировка предприятия фаст фуда
Петербург Шаверма**



Перечень оборудования предприятия фаст фуда Петербург Шаверма

№ п/п	Бренд	Наименование	Габариты (Д/Ш/В), мм	Мощность, напряжение	Кол-во
1	АТЕСИ®	Рукомойник консольный ВРК-500	500x400x800		1
2	Успех+	Электроводонагреватель	500x140x250	1.2 кВт, 220 В	1
3	АТЕСИ®	Полка для разделочных досок ПКД-300, на 4 доски	300x350x300		1
4	АТЕСИ®	Стерилизатор для ножей СТУ, на 12 ножей	450x145x805	0.01 кВт, 220 В	1
5		Мусорный бак 60 литров МБ-60	450x450x520		1
6	АТЕСИ®	Гриль контактный Маэстро ГК-1/1.55Р, одна рифленая жарочная поверхность	250x423x210	1.55 кВт, 220 В	1
7	АТЕСИ®	Стол разделочный с бортом СР-3/950/600 без полки (обязка с 3-х сторон)	950x600x870		1
8	АТЕСИ®	Аппарат для шаурмы Шаурма-3-Эл-05-Оц, 3 нагревателя	452x668x893	4.5 кВт, 220 В	1
9	АТЕСИ®	Шкаф холодильный Диксон ШХ-0,5СК, стеклянная дверь, 500 л	595x710x2030	0.36 кВт, 220 В	2
10	Yuhei	Набор габаритных емкостей: Габаритная емкость GN-1/1 Н-150 1шт. Габаритная емкость GN-1/4 Н-150 2шт.			1
11	АТЕСИ®	Стол разделочный с бортом СР-3/950/600	950x600x870		2
12	АТЕСИ®	Стеллаж кухонный СТК-950/400/870, 3 полки	950x400x870		1
13	АТЕСИ®	Полка под СВЧ-печи ПНК-600М	600x400x180		1
14	Gastrotop	Печь СВЧ с грилем Gastrotop D90D23SL-YR, объем камеры - 23 л	483x281x400	1.2 кВт, 220 В	1
15	АТЕСИ®	Кипятильник наливной КН-20А, 20 л, 120 чашек	350x330x540	2.0 кВт, 220 В	1
16	Starfood	Лампа инсектицидная Starfood MJ30	500x95x320	0.03 кВт, 220 В	1
17	Смоленск	Шкаф морозильный Смоленск-7	465x500x750	0.5 кВт, 220 В	1
18	IGC	Тепловентилятор IGC ств-2100 (настенный)	605x155x240	2.0 кВт, 220 В	1
19		Павильон	2500x2300x2400		1





Обязательным оборудованием для шавермы являются:

1. Непосредственно для приготовления шавермы необходим аппарат для шавермы гриль.
2. Для подогрева питы, лаваша, мяса необходим гриль пресс контактный прижимной.

Покупатель может выбрать другой аппарат для шавермы (газовый или электрический, с другой производительностью, с мотором или с ручным управлением).

Проект включает не только оборудование для шавермы, но также и другое технологическое оборудование, позволяющее осуществлять процесс изготовления и продажи горячего чая, растворимого кофе, бульонов быстрого приготовления и бутилированных охлажденных напитков. Если нет ограничений по размерам павильона, то рекомендуется взять павильон большего размера, чтобы в дальнейшем иметь возможность добавить другое оборудование для фаст фуда для расширения номенклатуры предлагаемых блюд





Технические характеристики объекта:

- 1. Внешние габаритные размеры (Д/Ш/В), м:
2.5x2.3x2.4;**
- 2. Внутренние габаритные размеры (Д/Ш/В), м:
2.3x2.1x2.2;**
- 3. Необходимая мощность (напряжение): 14 кВт
(220 В);**
- 4. Состав обслуживающего персонала: 1 человек;**
- 5. Производительность павильона, в котором
используется гриль для шаурмы:**
 - по производству шаурмы - 30 шт/час;**
 - по обслуживанию клиентов - 30 чел/час;**
- 6. Наличие вытяжной вентиляции: общий
вытяжной вентилятор павильона;**
- 7. Освещение: 2 светильника x 60 Вт.**

**Данный павильон работает без подключения к
системе водоснабжения и канализации.**





Контактный прижимной пресс гриль Gastrorag NPL-EGD10E



Артикул: 15-190-0046
Габариты: 320x410x190
Страна: Китай
Производитель: Gastrorag

1 секция 215x215 мм рифленая верхняя поверхность, 220x230 мм нижняя рифленая, регулятор температуры, 50-300 С°, 1,8кВт, 220В, 14,2кг

Цена: 8 911 руб

Контактный прижимной пресс гриль Airhot CG



Артикул: 15-190-0014
Габариты: 305x400x220
Страна: Китай
Производитель: Airhot

1 секция 215x215 мм рифленая верхняя поверхность, 220x230 мм нижняя рифленая, регулятор температуры, 50-300 С°, 1,8кВт, 220В, 14,2кг

Цена: 8 050 руб

Контактный прижимной пресс гриль Hurakan HKN-PE22R



Артикул: 15-190-0036
Габариты: 310x370x210
Страна: Китай
Производитель: Hurakan

1 секция 215x215 мм рифленая верхняя поверхность, 220x230 мм нижняя рифленая, регулятор температуры, 50-300 С°, 1,8кВт, 220В, 14,2кг

Цена: 8 190 руб

Контактный прижимной пресс гриль Eksi HEG-811



Артикул: 15-190-0052
Габариты: 290x395x210
Страна: Китай
Производитель: Eksi

1 секция 215x215 мм рифленая верхняя поверхность, 220x230 мм нижняя рифленая, регулятор температуры, 50-300 С°, 1,8кВт, 220В, 14,2кг

Цена: 8 260 руб

Аппарат гриль для шаурмы Сиком МК-2.2Э ручной



Артикул: 15-138-0005
Габариты: 590x500x750
Страна: Россия
Производитель: Сиком

2 зоны нагрева, до 30 кг мяса, способы вращения: ручное, 220В, 5,0кВт, 18кг

Цена: 27 613 руб

Аппарат гриль для шаурмы Grill Master (Гриль Мастер) ФЭШМЭ (21203) ручной



Артикул: 15-138-0013
Габариты: 515x800x570
Страна: Россия
Производитель: Гриль Мастер (Grill Master)

2 зоны нагрева, до 30 кг мяса, способы вращения: ручное, 4,5кВт, 220В, 12кг

Цена: 27 778 руб

Аппарат гриль для шаурмы Сиком МК-2.2Э ручной



Артикул: 15-138-0005
Габариты: 590x500x750
Страна: Россия
Производитель: Сиком

2 зоны нагрева, до 30 кг мяса, способы вращения: ручное, 220В, 5,0кВт, 18кг

Цена: 27 613 руб

Аппарат гриль для шаурмы Hurakan HKN-GRM20 ручной

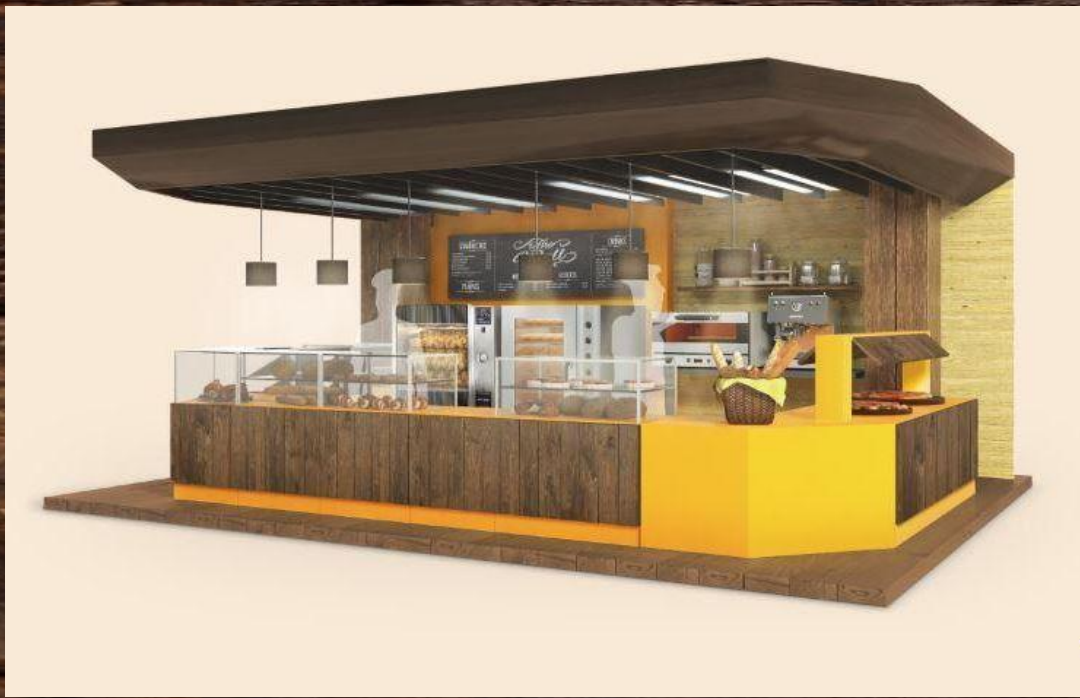
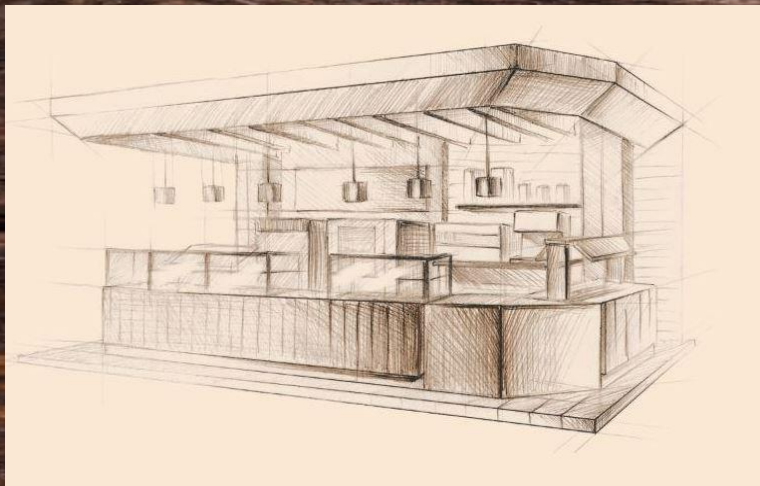


Артикул: 16-138-0054
Габариты: 450x600x582
Страна: Китай
Производитель: Hurakan

2 зоны нагрева, до 30 кг мяса, способы вращения: ручное, высота штыря - 40 см, 4кВт, 220В, 16,5кг

Цена: 21 420 руб







Меню

1. Классическая с курицей цезарь
2. Классическая с курицей чили
3. Классическая с индейкой по-адыгейски
4. Классическая с индейкой песто
5. Классическая со свиной сацибели
6. Классическая со свиной BBQ
7. Азиатская с курицей терияки
8. Азиатская с кисло-сладкой свиной
9. Вегетарианская с фалафелем и тартаром
10. Буррито из говядины с сырным соусом





Курица Терияки

Ингредиенты	Нетто	Отход	Брутто	Цена за 1 кг	Нетто	Брутто
Куриное бедро маринованное	50,0	4%	52,0	370,0 Р	19 Р	19 Р
Капустный микс	30,0	3%	31,0	122,4 Р	4 Р	4 Р
Помидоры (кубик)	30,0	3%	31,0	220,0 Р	7 Р	7 Р
Китайское сое	50,0	4%	52,0	95,7 Р	5 Р	5 Р
Кинза	2,0	33%	3,0	405,0 Р	1 Р	1 Р
Кунжут	2,0	5%	2,1	300,0 Р	1 Р	1 Р
Соус терияки	40,0	5%	42,0	72,6 Р	3 Р	3 Р
Лаваш (1 шт)	80,0	0%	80,0	75,0 Р	6 Р	6 Р
Масло растительное	8,0	20%	10,0	143,0 Р	1 Р	1 Р

Выход:

284,0

449

45 Р

Технология приготовления:

ФОТО:

Вид нарезки ингредиентов: Курица - рваная на волокна

Тепловая обработка: курицу прогреваем на жарочной поверхности вместе с китайским сое, сформованную шаурму прогреваем в пресс-гриле

Отдача:

1. Выложить овощи: Капустный микс, помидоры
2. Выложить прогретую на гриле начинку
3. На начинку из диспенсера нанести соус Терияки, посыпать кинзой и кунжутом
4. Свернуть шаурму (сначала завернуть ближний от себя край; подтянуть, чтобы шаурма была плотной; завернуть боковые стороны, закрутить от себя)
5. Прогреть в прижимном гриле 1 мин с 4 сторон (30 + 30 сек)
6. Завернуть в восенную бумагу, зафиксировать наклейкой
7. Отдать гостю с 2 салфетками

Себестоимость	
Стоимость порции	43,9 Р
Потери	-2 Р
Итого:	46 Р

Деньги:	
Фуд-кост	23%
Прибыль	154 Р
Продажная стоимость	200 Р

Выход готовой порции	
Выход порции (гр)	284





Китайское соте

Ингредиенты	Нетто	Отход	Брутто	Цена за 1 кг	Нетто	Брутто
Древесные грибы	210,0	-775%	24,0	1 200,0 Р	29 Р	29 Р
Морковь	240,0	9%	265,0	60,0 Р	14 Р	16 Р
Лук красный	200,0	9%	220,0	49,0 Р	10 Р	11 Р
Капуста белокочанная	240,0	-118%	110,0	46,0 Р	11 Р	9 Р
Лапша стеклянная	100,0	-100%	90,0	250,0 Р	25 Р	13 Р
Зелёный лук	12,0	20%	15,0	290,0 Р	3 Р	4 Р
Масло растительное	30,0		15,0	100,0 Р	3 Р	2 Р
Соль	6,0		15,0	25,0 Р	0 Р	0 Р
Бульон куриный сухой	12,0		15,0	330,0 Р	4 Р	5 Р
Соус устричный	20,0		15,0	410,0 Р	8 Р	6 Р
Соевый соус	20,0		15,0	120,0 Р	2 Р	2 Р
Сахар	12,0		15,0	61,0 Р	1 Р	1 Р
Кунжутное масло	10,0		15,0	890,0 Р	9 Р	13 Р
	1112,0					

Выход:

1112,0

36 Р

72 Р

Технология приготовления:

Фото:

Вид нарезки ингредиентов: Всё соразмерной соломкой.

Приготовление: В воке на растительном масле, последовательно добавляя, обжарить лук репчатый, морковь, капусту, грибы, добавить соусы, сахар, кунжутное масло. За минуту до готовности добавить лук зеленый. Готовую овощную начинку охладить. Овощи должны остаться хрустящими внутри и мягкими сверху.

Себестоимость

Стоимость 1кг	96 Р
Стоимость порции	107 Р
Потери	1 Р
Итого:	106 Р

Вес

Горячая обработка (отход)	13%
Вес продукта до г/о (гр)	112
Выход порции (гр)	1000



CHEF-РОССИЯ.РФ
CHEF-RUSSIA.COM



Внешний вид Санитарная одежда, обувь закрытая, головной убор! Все сотрудники работают в перчатках!

Иллюстрированный процесс

№ ПП	Описание рабочих операций	Время цикла, мин., сек.
1	Инвентарь и оборудование: Внутрицеховая тара, весы, доска разделочная, сковорода, плита индукционная, лопатка, диспенсер для соуса, контактный гриль.	
2	Гигиена: Вымыть руки с мылом перед началом работы. Обработать антисептиком. Надеть перчатки.	
3	Форма нарезки: 3 Огурец Свежий – кубик 1,5*1,5*1,5 см, 3 Помидоры – кубик, 3 Китайская Капуста – кубик, ПФ Курица филе грудки (шаверма) – кубик 1,5*1,5*1,5 см.	
4	Описание процесса: Забрать чек из термопринтера и обратить внимание на примечание от клиента , чек прикрепить к чекодержателю.	
5	Подготовить все необходимые ингредиенты согласно Таблице 1. Взвесить на весах.	
6	На плите выставить мощность 1500, поставить сковороду, разогреть в течение 30 секунд, налить Масло растительное, прогреть в течение 15 секунд. (фото №1-2)	~45 сек
7	В прогретое масло положить ПФ Курица филе грудки (шаверма), обжарить в течение 1 минуты 10 секунд с одной стороны и в течение 1 минуты 10 секунд с другой стороны (фото №3). Снять с плиты.	~2 мин 20 сек
8	На Тортилью пшеничную (фото №4) нанести ПФ Соус Шаверма 20 гр (фото №5), затем на соус выложить ингредиенты поочередно: 3 Китайская Капуста, 3 Помидоры, 3 Огурец Свежий, ПФ Курица филе грудки (шаверма), ПФ Соус Шаверма 30 гр (фото №6-10).	
9	Завернуть в ролл, открытый с одной стороны (фото №11). Собранный шаверму поместить в контактный гриль. Опустить верхнюю крышку гриля, обжарить при температуре 250° С в течение 1 минуты (фото №12).	~1 мин
10	Взвесить готовую продукцию на весах и вес сравнить с выходом готового продукта в Таблице 1.	
11	Упаковать согласно Приложению Упаковка блюд.	
12	Стандарт (внешний вид): Смотри фото №13. Цвет: свойственный входящим в состав блюда ингредиентам, Внешний вид: на тортилье четко виден рисунок от гриля в виде параллельных линий. Вкус и запах: свойственный жареной курице и овощам, входящим в состав, в меру соленый. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ подгорелая тортилья, изломы и трещины	

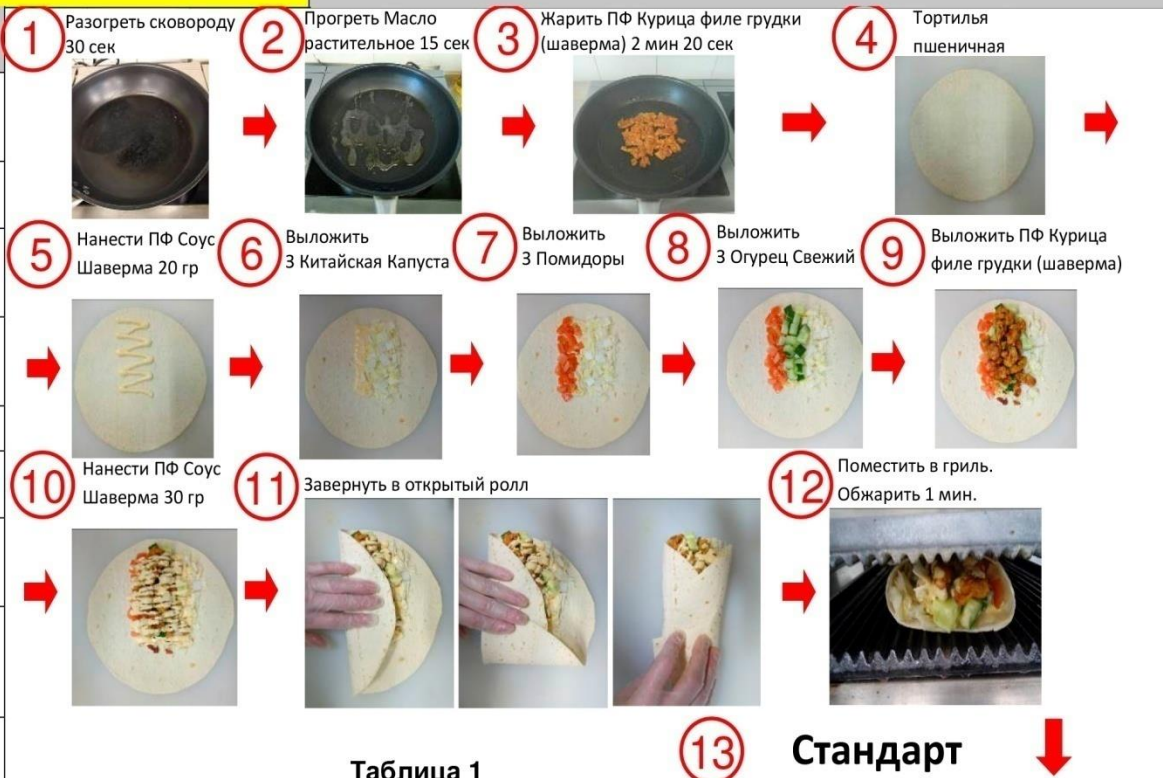


Таблица 1

№	Наименование ингредиентов	Расход, кг
		1 порция
1	Масло растительное	0,010
2	ПФ Курица филе грудки (шаверма)	0,080
3	Тортилья пшеничная	0,065 (1 шт)
4	ПФ Соус Шаверма	0,050
5	3 Китайская Капуста	0,040
6	3 Помидоры	0,040
7	3 Огурец Свежий	0,040
ИТОГО:		0,325
ВЫХОД: готового продукта		0,290



Подпись ответственных сотрудников:

Бренд-Шеф:
подпись: _____ ДАТА: _____

Старший технолог:
подпись: _____ ДАТА: _____



Внешний вид Санитарная одежда, обувь закрытая, головной убор! Все сотрудники работают в перчатках!

Иллюстрированный процесс

№ ПП	Описание рабочих операций	Время цикла, мин., сек.
1	Инвентарь и оборудование: Миксер, вакуумный упаковщик, весы, мерный стакан, внутрицеховая тара, лопатка силиконовая, вакуумный пакет 200x300 мм, ручной венчик, евролоток, передвижная тележка.	
2	Гигиена: Вымыть руки с мылом перед началом работы. Обработать антисептиком. Надеть перчатки.	
3	Описание процесса: Подготовить все необходимые ингредиенты согласно Таблице 1. Взвесить на весах.	
4	Во внутрицеховую тару внести Сухое молоко (фото №1). Добавить поочередно: Чеснок молотый (фото №2), Специю для шавермы (фото №3), Соль крупную и Ксантановую камедь (фото №4). Перемешать до равномерного распределения всех ингредиентов (фото №5).	
5	В дежу миксера внести Майонез 67% (фото №6). Добавить Воду (фото №7). Внести подготовленную смесь из сухих специй (фото №8). Поместить венчик миксера в дежу для последующей установки (фото №9). Установить венчик, на миксере включить вторую скорость, перемешивать в течение 2 минут (фото №10). Выключить миксер, с помощью лопатки силиконовой убрать со стенок дежи остатки ингредиентов, очистить верхнюю часть венчика от попавших на него ингредиентов, отсоединить венчик.	2 мин
6	Установить дежу миксера на тележку передвижную, достать венчик. Перенести ПФ Соус Шаверма ЗП из дежи миксера во внутрицеховую тару. Перемешать при помощи ручного венчика до однородной консистенции (фото №11).	
7	Вставить вакуумный пакет во внутрицеховую тару. Поставить на весы внутрицеховую тару с пакетом и расфасовать с помощью мерного стакана ПФ Соус Шаверма ЗП по 1 кг в вакуумный пакет (фото №12).	
8	Поместить вакуумный пакет с ПФ Соус Шаверма ЗП в вакуумный упаковщик (фото №13). Закрывать крышку вакуумного упаковщика. При низкой температуре запайки (выбрать режим: low) и вакуумировать 9 секунд (фото №14). Нанести маркировку (дату и время изготовления, название соуса) на вакуумный пакет (фото №15). Маркировка должна быть четко видна при хранении.	9 сек.
9	Закрывать вакуумный пакет с ПФ Соус Шаверма ЗП перенести в евролоток. В один евролоток укладывать по 10 вакуумных пакетов с ПФ Соус Шаверма ЗП (фото №16).	
10	Хранение: В холодильнике при температуре (4±2) °С – в закрытом вакуумном пакете – 28 суток с момента изготовления.	
11	Стандарт (внешний вид): Смотри фото №17. Внешний вид: завакуумированные вакуумные пакеты по 1 кг, консистенция соуса однородная с вкраплениями специй, все ингредиенты равномерно перемешаны. Цвет: бледно-оранжевый с вкраплениями специй Вкус и запах: в меру соленый, пряный, свойственный входящим в состав соуса ингредиентам. НЕ ДОПУСКАЮТСЯ непромес (комки), плохо запаянные швы, складки по запаянному шву, прокол пакета, загрязнения вакуумных пакетов.	



Таблица 1

№	Наименование	Расход, кг
1	Майонез 67%	8,400
2	Вода	2,100
3	Сухое молоко	2,100
4	Чеснок молотый	0,280
5	Специя для шавермы	0,420
6	Соль крупная	0,140
7	Ксантановая камедь	0,021
ИТОГО:		13,461
ВЫХОД: готового ПФ		13,140



Подпись ответственных сотрудников:		Бренд-Шеф:	Старший технолог:
ПОДПИСЬ	ДАТА	ПОДПИСЬ	ДАТА



Внешний вид Санитарная одежда, обувь закрытая, головной убор! Все сотрудники работают в перчатках!

Иллюстрированный процесс

№ ПП	Описание рабочих операций	Время цикла, мин., сек.
1	Инвентарь и оборудование: Внутрицевовая тара, весы, ложка, терка.	
2	Гигиена: Вымыть руки с мылом перед началом работы. Обработать антисептиком. Надеть перчатки.	
3	Форма нарезки: 3 Чеснок – через мелкую терку.	
4	Описание процесса: Подготовить все необходимые ингредиенты согласно Таблице 1. Взвесить на весах.	
5	Во внутрицевовую тару внести Майонез 67% и добавить Сметану 20% (фото №1), затем добавить 3 Чеснок, Специю для Шавермы, Соль (фото №2).	
6	Перемешать до однородной консистенции (фото №3).	
7	ПФ Соус Шаверма перенести во внутрицевовую тару для хранения, закрыть крышкой или пищевой пленкой, нанести маркировку сроков годности на внутрицевовую тару (фото №4-5). Маркировка должна быть четко видна при хранении. Внутрицевовая тара по объему должна быть заполнена не менее 50% и не более 90%, согласно чек-листа заготовок.	
8	Хранение: В холодильнике при температуре (4±2)°С – не более 48 часов.	
9	Стандарт (внешний вид): Смотри фото №6. Внешний вид: соус однородной консистенции Запах, Вкус: свойственный майонезу, с ароматом чеснока, умеренно соленый. НЕ ДОПУСКАЮТСЯ: крупные куски чеснока, неравномерное распределение специй и чеснока.	

1 К Майонезу 67% добавить Сметану 20%

2 Добавить 3 Чеснок, Специю для Шавермы, Соль

3 Перемешать

4 Перенести во внутрицевовую тару для хранения

5 Закрывать крышкой, нанести маркировку

6 Стандарт

Таблица 1

№	Наименование ингредиентов	Расход, кг	
1	Майонез 67%	0,300	0,600
2	Сметана 20%	0,300	0,600
3	3 Чеснок	0,020	0,040
4	Специя для Шавермы	0,010	0,020
5	Соль	0,004	0,008
ИТОГО:		0,634	1,268
ВЫХОД: готового продукта		0,620	1,240



Подпись ответственных сотрудников:	Бренд-Шеф:		Старший технолог:	
	ПОДПИСЬ	ДАТА	ПОДПИСЬ	ДАТА



Внешний вид Санитарная одежда, обувь закрытая, головной убор! Все сотрудники работают в перчатках!

Иллюстрированный процесс

№ пп	Описание рабочих операций	Время цикла, мин.
1	Инвентарь и оборудование: Гастроремкость, внутрицеховая тара, поварской нож (ножницы).	
2	Гигиена: Вымыть руки с мылом перед началом работы. Обработать антисептиком. Надеть перчатки.	
3	Описание процесса: Вакуумный пакет с ПФ Курица филе грудки (шаверма) замороженная ЗП разморозить в холодильной камере при температуре +4 (±2) °С в течение 10-12 часов (фото №1).	10-12 часов
4	Вскрыть пакет при помощи поварского ножа (ножниц) (фото №2). Перенести ПФ Курица филе грудки (шаверма) ЗП в гастроремкость (фото №3), закрыть крышкой или пищевой пленкой. Нанести маркировку на внутрицеховую тару (фото №4). Маркировка должна быть четко видна при хранении.	
5	Хранение: Хранить в холодильной камере при температуре 4(±2)°С в гастроремкости - не более 48 часов.	
6	Стандарт (вес, внешний вид): Смотри фото №5. Внешний вид: куриное филе грудки, нарезанное кубиком, маринованное со специями, все ингредиенты равномерно распределены Цвет: мясо – бледно-розовый, специи – оранжевый. Вкус и Запах: умеренно соленый, свойственный курице и специям, входящим в состав, без постороннего вкуса и аромата. НЕ ДОПУСКАЮТСЯ: непромес, потеря формы, попадание хрящей и костей.	

- 1 Вакуумный пакет с ПФ Курица филе грудки (шаверма) замороженная ЗП разморозить в холодильнике при t +4 (±2) °С в течение 10-12 часов
- 2 Вскрыть пакет при помощи поварского ножа (ножниц)
- 3 Перенести ПФ Курица филе грудки (шаверма) ЗП в гастроремкость



- 4 Закрыть крышкой или пищевой пленкой. Нанести маркировку



- 5 Стандарт ↓



Таблица 1

№	Наименование	Расход, кг
1	ПФ Курица филе грудки (шаверма) замороженная ЗП	2,000
ИТОГО:		2,000
ВЫХОД готового ПФ:		1,985

Подпись ответственных сотрудников:

Бренд-Шеф: ПОДПИСЬ:

ДАТА:

Старший технолог: ПОДПИСЬ:

ДАТА:

Заготовочное производство. Мясной цех. Курица филе грудки (шаверма) замороженная



Внешний вид Санитарная одежда, обувь закрытая, головной убор! Все сотрудники работают в перчатках!

Иллюстрированный процесс

№ ПП	Описание рабочих операций	Время цикла, мин., сек.
1	Инвентарь: Весы, внутрицефовая тара, маринатор Abat MM 50B, гастроёмкость 2/1 20 мм, вакуумный упаковщик, вакуумный негазобарьерный пакет 300*400 мм, шкаф шоковой заморозки, венчик ручной, гастроёмкость 1/1 20 мм, евролоток.	
2	Гигиена: Вымыть руки с мылом перед началом работы. Обработать антисептиком. Надеть перчатки.	
3	Описание процесса: Подготовить все необходимые ингредиенты согласно Таблице 1. Взвесить на весах.	
4	Форма нарезки: ПФ Курица филе грудки - кубик 1,5*1,5*1,5 см	
5	В ёмкость маринатора Abat MM 50B внести 1/2 от ПФ Курица филе грудки кубик 1,5*1,5*1,5 см (фото №1), добавить 1/2 от Беносорб (33 % p-p) (фото №2). Во внутрицефовую тару внести Специю для Шавермы, добавить Соль мелкую (фото №3). Добавить Воду, тщательно перемешать при помощи ручного венчика до равномерного распределения ингредиентов (фото №4). Внести 1/2 полученного маринада в маринатор (фото №5). Внести в маринатор остаток ПФ Курица филе грудки кубик 1,5*1,5*1,5 см (фото №6). Добавить остаток Беносорб (33 % p-p) (фото №7). Внести остаток маринада (фото №8).	
6	Согласно Инструкции «Правила по работе с маринатором Abat MM 50B»: Закрыть крышку маринатора, и зафиксировать закрытие с помощью зажимного винта (фото №9). Присоединить шланг для отвода воздуха, откатать воздух из маринатора до показателя 0,06 МПа, в течение ~ 2-х минут (фото №10). Закрыть кран, отсоединить шланг компрессора откачки воздуха (фото №11). Закрыть откидную заслонку. Установить на таймере время маринования 25 мин (фото №12).	
7	После окончания цикла (надпись на табло END), открыть откидную заслонку, медленно открыть кран для подачи воздуха до полной развакуумации бункера (фото №13). Открутить зажимной винт и снять крышку маринатора, очистить бункер маринатора гастроёмкость 1/1 20 мм на тележку (фото №14). Прокрутить бункер маринатора и переместить его содержимое в гастроёмкость, очистить бункер (фото №15).	20 мин
8	Расфасовать ПФ Курица филе грудки (шаверма) в вакуумные негазобарьерные пакеты 300*400 мм по 2,0 кг, поместить пакет в вакуумный упаковщик, распределить ПФ Курица филе грудки (шаверма) по всему объёму пакета (фото №16).	
9	Согласно Инструкции «Правила по работе с вакуумным упаковщиком»: Установить на вакуумном упаковщике режим U (вакуум)20, G (газ)OFF, " (время запайки) 3,5 сек., закрыть крышку вакуумного упаковщика (фото №17). На вакуумный пакет нанести этикетку (фото №18). Этикетка должна быть четко видна при хранении.	3,5 сек
10	Согласно Инструкции «Правила по работе со шкафом шоковой заморозки»: Установить режим «4» - «Быстрая заморозка». Переложить завакуумированные пакеты в гастроёмкость 1/1 20мм по 2 шт (фото №19). Перенести в шкаф шоковой заморозки (фото №20). Замораживать ПФ Курица филе грудки (шаверма) в течение ~2 часов.	~2 часа
11	Перенести завакуумированные пакеты с замороженным ПФ Курица филе грудки (шаверма) в евролоток по 6 шт (фото №21).	
12	Хранение: В морозильной камере при температуре -18°С – не более 14 суток. В вакууме при температуре (4±2)0С – 3 суток. Стандарт (внешний вид): Смотри фото № 22. Внешний вид: завакуумированные пакеты по 2,0 кг, филе грудки, нарезанное кубиком маринованное со специями, все ингредиенты равномерно распределены Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный курице и специям, входящим в состав, без постороннего вкуса и аромата. Не допускаются: непромеси, прокол пакета, потеря формы, попадания продукта в зону сварного шва пакета, наличие морщин и складок в сварном шве пакета	

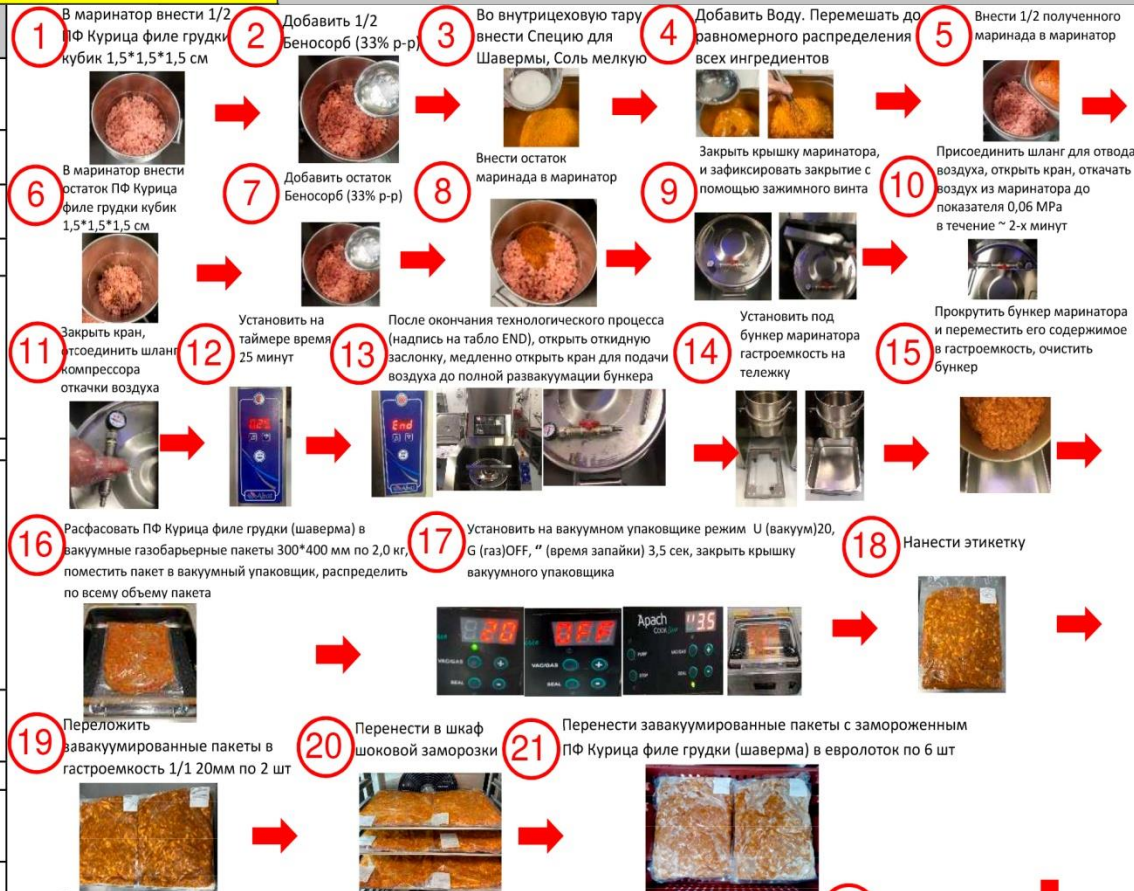


Таблица 1

№	Наименование	Расход, кг
1	ПФ Курица филе грудки кубик 1,5*1,5*1,5 см	30,000
2	Беносорб (33 % p-p)	0,132
3	Специя для шавермы	1,200
4	Соль мелкая	0,150
5	Вода	1,500
ИТОГО:		32,982
ВЫХОД готового ПФ:		32,500



Бренд-Шеф:	Старший технологу:
ПОДПИСЬ:	ПОДПИСЬ:
ДАТА:	ДАТА:

Подпись ответственных сотрудников:



Спецификация оборудования фабрика						
№	Наименование	размеры	квт	кол-во	всего квт	напряжение, В
2	Стол холодильный NICOLD SN 11/TN	1390*600*850	0,220	4	0,88	220
19	Весы CAS SW II-05	260x287x137	0,02	2	0,04	220
20	Ванна моечная с бортом эконо	600*700*850	0	2	0	
21	Стол производственный эконо 2 полки	700*700*850	0	1	0	
22	Стеллаж эконо 5 полок (решётчатый)	1200*600*1800	0	1	0	
23	Ванна моечная с бортом эконо двойная	1100*700*850	0	1	0	
24	Полка косынка	1000*300*300	0	1	0	
25	Шкаф для уборочного инвентаря Практик LS-11-50	500*500*1920	0	1	0	
26	Ванна моповая КАМИК ВМ-516585	510*655*850	0	1	0	
27	Стеллаж эконом 5 полок	1200*600*1800	0	1	0	
28	Шкаф для одежды Практик LS(LE)-22	500*600*1920	0	2	0	
29	Шкаф морозильный Polair CB107-S (ШН-0.7)	697*929*2028	0,55	2	1,1	220
30	Шкаф холодильный Carbona R560	825*655*1900	0,242	1	0,242	220
31	Стол производственный эконо 2 полки	900*700*850	0	1	0	
32	Полка косынка	1500*300*300	0	1	0	
33	Подставка под конвектомат с направляющими	900*900*700	0	1	0	
34	Пароконвектомат Fimog G646 Combi ELP С ПОДСТАВКОЙ	922*901*1061	14	1	14	380





35	Зонт вытяжной пристенный	900*800*400	0	1	0	
36	Плита электрическая Abat ЭПК-48П	840*900*940	14	1	14	380
37	Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260	502*330*380	0,37	1	0,37	220
38	Полка настольная 2 полки (нижняя на высоте 35см)	1600*250*750	0	3	0	
39	Зонт вытяжной пристенный	2000*800*400	0	1	0	
40	Плита электрическая настольная индукционная Wok с 1 рабочей зоной диаметром 300 мм	400*500*200	3,5	1	3,5	220
41	Плита электрическая настольная индукционная с 1 рабочей зоной диаметром 300 мм	400*500*200	3,5	1	3,5	220
42	Стеллаж эконом 5 полок	1400*500*1800	0	1	0	
43	Мясорубка Gastromix MG-12	419*400*412	0,75	1	0,75	220
44	Овощерезка RobotCoup CL 25	224*303*575	0,4	1	0,4	220
	Миксер ручной Mini MP 190 Combi		0,22	1	0,22	220
	Блендер GASTRORAG B-010		1,5	1	1,5	220
	Соковыжималка Gemlux GL-CJ100		0,1	1	0,1	221
			Всего квт		40,602	





Спецификация оборудования торговли

№	Наименование	размеры	квт	кол-во	всего квт	напряжение, В
1	Шкаф морозильный Carbona F700	825*655*1900	0,442	1	0,442	220
2	Стол холодильный NICOLD SN 11/TN	1390*600*850	0,220	2	0,44	220
3	Фритюрница GASTRORAG CZG-40-2	430*450*300	4	1	4	220
4	Поверхность жарочная ECOLUN EN 820	730*470*230	4,4	1	4,4	220
5	Зонт вытяжной пристенный	1400*800*400	0	1	0	0
6	Стол производственный эконом 2 полки	800*700*850	0	2	0	0
7	Салатетта NICOLD SLE3-11GN	1000*700*850	0,15	1	0,15	220
8	Пресс-гриль GASTRORAG NPL-EGD14E	430*262*230	1,8	1	1,8	220
9	Кофемашина Kaffeit KFT1601 PRO	302*450*590	1,4	1	1,4	220
10	Стол производственный эконом 2 полки	750*500*850	0	1	0	0
11	Кипятильник GASTRORAG DK-100-Y	275*275*530	1,6	1	1,6	220
12	Касса (предусмотреть 6 розеток)		1	1	1	220
13	Стеллаж эконом 5 полок	1500*300*1800	0	1	0	0
14	Стеллаж эконом 5 полок	800*600*1800	0	1	0	0
15	Холодильник Бирюса 460 N	670*670*1980	0,35	1	0,35	220
16	Стол охлаждаемый NICOLD SNE 11/TN	1000*600*850	0,15	1	0,15	220
17	Ванна моечная с бортом эконом	600*600*850	0	1	0	0
18	Полка настольная 2 полки (нижняя на высоте 35см)	1600*250*750	0	1	0	0
19	Весы CAS SW II-05	260x287x137	0,02	2	0,04	220
				Всего квт	15,772	





Продуктовая матрица

3		
4	Мясо	Цена за 1 кг
5	Курица, Филе бедра с/м б/к	360 Р
6	Курица, Филе грудки с/м	350 Р
7	Шейка б/к Великолукский МК	480 Р
8	Индейка, Филе бедра с/м б/к без кожи в/у	420 Р
9	Говядина пашина, с/м	389 Р
11	Овощи	Цена за 1 кг
12	Капуста белокачанная	29 Р
13	Капуста краснокочанная	60 Р
14	Капуста пекинская	240 Р
15	Морковь	40 Р
16	Лук репчатый	31 Р
17	Лук зелёный	390 Р
18	Помидор бычье сердце/сливка	260 Р
19	Огурец длинноплодный	220 Р
20	Чеснок	290 Р
21	Петрушка	220 Р
22	Кинза	300 Р
23	Укроп	200 Р





24	Базилик свежий	1 000 Р
25	Лимон	190 Р
26	Солёный огурец бочковой	90 Р
27	Томаты мутти в собственном соку	110 Р
28	Халапеньо маринованный	350 Р
29	Перец болгарский замороженный	160 Р
30	Ягодная смесь замороженная	140 Р
31	Картофель фри замороженный	132 Р
32	Шампиньоны	290 Р
34	Сыпучка	Цена за 1 кг
35	Мука пшеничная в/с Экстра	61 Р
36	Соль Полесье Экстра	24 Р
37	Сахар-песок ГОСТ	75 Р
38	Бульон куриный Knorr	405 Р
39	Бульон говяжий Knorr	480 Р
40	Перец чёрный молотый Spice Expert	541 Р
41	Перец чили кайенский молотый Kotanyi	1 410 Р
42	Куркума молотая Spice Expert	486 Р
43	Паприка сладкая молотая ASTA-150 SpiceExpert	404 Р
44	Зира молотая Maitrefoods	670 Р





45	Кориандр молотый Kotanyı	1 190 P
46	Базилик измельчённый Spice Expert	307 P
47	Картофельные Хлопья Сушеные	455 P
48	Разрыхлитель теста Spice Expert	310 P
49	Соус сырный Кпогг	1 280 P
50	Хлеб тостовый пшеничный	59 P
51	Лаваш пшеничный (1шт 80гр)	75 P
52	Крахмал кукурузный Maitrefoods	116 P
53	Арахис сушеный очищенный	250 P
54	Приправа Тако Оригинал Santa-Maria	960 P
55	Фасоль красная Националь	177 P
56	Лапша стеклянная 0,8 мм Robot- Mai Lao Da	327 P
57	Древесные грибы Муэр	2 600 P
58	Нут Националь	197 P
59	Чеснок гранулир. с солью приправаKotanyı	1 330 P
60	Кунжут, ч/б	300 P
62	Соуса, масло, соки	Цена за 1 кг
63	Масло подсолнечное Efko Food Professional	143 P
64	Масло кунжутное, Китай	580 P
65	Уксус столовый 9%	35 P
66	Уксус винный белый 6% Monari Federzoni	146 P
67	Соус устричный Pearl river bridge	340 P



ШЕФ-РОССИЯ.РФ
CHEF-RUSSIA.COM



68	Соус соевый Сэн Сой классический	102 Р
69	Майонез 67% Food Professional	240 Р
70	Кетчуп Томатный Heinz	179 Р
71	Соус Барбекью по-техасски Uncle Ben's	410 Р
72	Виноградный сок белый	110 Р
73	Грейпфрутовый сок	110 Р
74	Гранатовый сок	110 Р
75	Томатная паста Pechagin Professional	136 Р
76	Аджика грузинская острая	119 Р
77	Вода газированная	20 Р
79	Молочка, яйца	Цена за 1 кг
80	Яйцо куриное 1 категории Экстра	120 Р
81	Гауда 47% блок, Чили	290 Р
82	Молоко 2,5%	65 Р
83	Йогурт греческий ГОСТ 7% FriendChef	195 Р
84	Простокваша мечниковская 4.0%	120 Р

*Если заменить собственные соусы на покупные, список продуктов уменьшится на 35%



Шаверма Петербурга



Контакты для
сотрудничества

Контактное лицо
Марков Петр Борисович
т. +7-988-187-80-29

chef-sochi@yandex.ru

