



ШЕФ-РОССИЯ.РФ
CHEF-RUSSIA.COM

Pizza Quattro Stagioni
Пицца Четыре Сезона





ШЕФ-РОССИЯ РФ
CHEF-RUSSIA.COM

Технико-технологическая карта

Заготовочное производство. Мучной цех. ПФ Тесто для пиццы ЗП (1 замес)

№	1.0	Дата	10.10.2021
---	-----	------	------------

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

Иллюстрированный процесс

№ пп	Описание рабочих операций	Время цикла
1	Инвентарь и оборудование: Тестомесильная машина, тестобокс, поварской нож, внутрицеховая тара, фасовочный прозрачный пакет, совок для сыпучих продуктов, весы, холодильное оборудование.	
2	Гигиена: Вымыть руки с мылом перед началом работы. Обработать антисептиком.	
3	Описание процесса: Все ингредиенты взвесить на весах согласно Таблице 1. В дежу тестомесильной машины закладывают просеянную муку, смешивают с сухими дрожжами и сахаром (фото №1-3). Заводят таймер на 6 минут и включают тестомесильную машину, при вращении вливают тонкой струйкой холодную воду (температура воды +9(+10) °С в течение 30 секунд (фото №4) и растительное масло в течение 10 секунд (фото №5). На 6 минуте замеса вводят соль (фото №7), постепенно распределяя ее по всему объему теста и заводят таймер еще на 4 минуты. Общий замес теста должен длиться 10 минут. Получившееся тесто однородной консистенции (оно легко отделяется от стенок дежи) (фото №9).	
4	ПФ Тесто для пиццы разделить и расфасовать по 200 грамм для Тонкого теста и по 300 грамм для Традиционного теста, закатывают кусочки теста в шарики и упаковывают в фасовочный прозрачный пакет. Шарики теста помещают в тестобокс (фото №10), в один тестобокс укладывают по 28 шариков тонкого теста и 24 шарика традиционного теста, (тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха).	
5	Нанести маркировку (дату и время) на торцевую часть тестобокса (фото №11). При этом маркировка должна быть четко видна при хранении.	
6	Тестобоксы с тестом убирают в холодильную камеру.	
7	Хранение в заготовочном цехе: Хранить в холодильнике при температуре (4±2)°С – не более 12 часов.	
8	Стандарт (внешний вид): Смотри фото № 12. Тесто должно быть с гладкой поверхностью, без трещин и корочек подсыхания, консистенция- эластичная, мягкая, при надавливании ямка медленно выравнивается, цвет белый с желтоватым оттенком, без постороннего запаха и привкуса. Температура в толще готового теста +19(+20) °С.	



Таблица 1

№	Наименование	Расход, кг
		На 1 замес
1	Мука в/с	15,330
2	Дрожжи сухие	0,065
3	Сахар	0,380
4	Вода	7,980
5	Масло растительное	0,800
6	Соль	0,445
ИТОГО:		25,000
ВЫХОД готового П/Ф:		24,790

12 Стандарт ↓



Подпись ответственных сотрудников:

Бренд-Шэф:

подпись

ДАТА

Старший технолог:

подпись

ДАТА



Технико-технологическая карта

Итальянский цех. ПРОДУКТ: ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА НА ТРАДИЦИОННОМ ТЕСТЕ 30 СМ

№	00014-2017
Версия	3.0
Дата	21.09.2021

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

Иллюстрированный процесс

№ ПП	Описание рабочих операций	Время цикла
1	Инвентарь и оборудование: Скалка, форма для пиццы 32см, ложка для соуса, весы, внутрицеховая тара, рукав для пекаря, пицца-нож, печь, кольцо для борта, перфоратор для пиццы.	
2	Гигиена: Вымыть руки с мылом перед началом работы. Обработать антисептиком. В зоне сборки заказа необходимо работать в перчатках.	
3	Форма нарезки: 3 Ветчина – пластина, 3 Шампиньоны – пластина, 3 Лук Красный – кольцо, 3 Перец Болгарский Красный – дугообразная соломка, 3 Кабачок – кубик, 3 Сыр Брынза – кубик, 3 Помидоры – кубик.	
4	Описание процесса: Забрать чек из термопринтера и обратить внимание на примечание от клиента , чек прикрепить к чекодержателю.	
5	Взвешенное тесто обвалить в крупке. Посыпать рабочую поверхность крупкой.	
6	Согласно инструкции «Правила расстойки и раскатки теста»: На крупку выложить ПФ Тесто для пиццы, раскатать скалкой до 20 см. Растянуть руками до 25 см, прокатать тесто перфоратором для теста, затем тесто перенести в форму для пиццы и растянуть руками до 30 см. Сформировать борт руками до 1 см (фото №1).	
7	После расстойки прокатать раскатанное ПФ Тесто для пиццы перфоратором для пиццы от центра к краям (фото №2). Установить кольцо (фото №3), согласно инструкции «Правила по работе с металлическим кольцом для борта пиццы».	
8	Взять ингредиенты, согласно Таблице 1, взвесить на весах. Нанести ПФ Соус Томатный на подготовленное тесто, равномерно распределить его по поверхности пиццы, не задевая борт (фото №4). Выложить Сыр Моцарелла (кубик), равномерно распределить по всей поверхности соуса и снять кольцо (фото №5).	
9	Визуально разделить пиццу на 4 равные части. На 1ую часть пиццы выложить Колбасу Пепперони (фото №6), на 2ую часть пиццы выложить 3 Ветчина, затем 3 Шампиньоны (фото №7,8). Затем, на 3ю часть пиццы выложить поочередно: 3 Лук Красный, 3 Перец Болгарский Красный, 3 Кабачок, 3 Сыр Брынза, Маслины резанные (фото № 9-13). Выложить на 3ю часть пиццы 3 Помидоры (10 гр.), и выложить на 4ую часть пиццы 3 Помидоры (25 гр.) (фото № 14).	
10	После чего передать пиццу в зону запекания. Выпекать в зависимости от вида печи: 1) ПODOVAYА ПЕЧЬ при Т 350-380°C до равномерного золотистого цвета теста, необходимо так же проверить состояние готовности пиццы поднимая нижнюю часть пиццы.	4-8 мин
11	2) КОНВЕЙЕРНАЯ ПЕЧЬ XLT при Т 284°C. Необходимо так же проверить состояние готовности пиццы поднимая нижнюю часть пиццы.	4 мин
12	3) КОНВЕЙЕРНАЯ ПЕЧЬ Robolabs при Т 315°C Необходимо так же проверить состояние готовности пиццы поднимая нижнюю часть пиццы.	4 мин
13	После чего, пиццу передать в зону сборки заказов. Если заказ передали полностью, то необходимо передать чек в зону сборки заказа, чек прикрепить к чекодержателю.	
14	Перенести пиццу в коробку. Надеть перчатки. Посыпать на 3ю и 4ую части пиццы Специей Орегано. Разрезать пиццу на 8 равных частей пицца-ножом. Взвесить готовую пиццу на весах и сравнить вес с выходом готового продукта в Таблице 1. Упаковать согласно Приложению Упаковка блюд.	
15	Стандарт (внешний вид): Внешний вид: пицца имеет круглую форму, края гладкие, корочки тонкие, начинка равномерно распределена, борт равномерно поднят по всей окружности пиццы. Цвет: Свойственный набору ингредиентов, края пиццы золотистого цвета. Вкус и запах: свойственные свежеевпеченным изделиям из дрожжевого теста и заложённой начинке, с ароматом приправ и специй, внесенных в начинку. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ подгорелое тесто и начинка, неравномерно раскатанное тесто, неподнятый борт, пузыри на поверхности пиццы.	

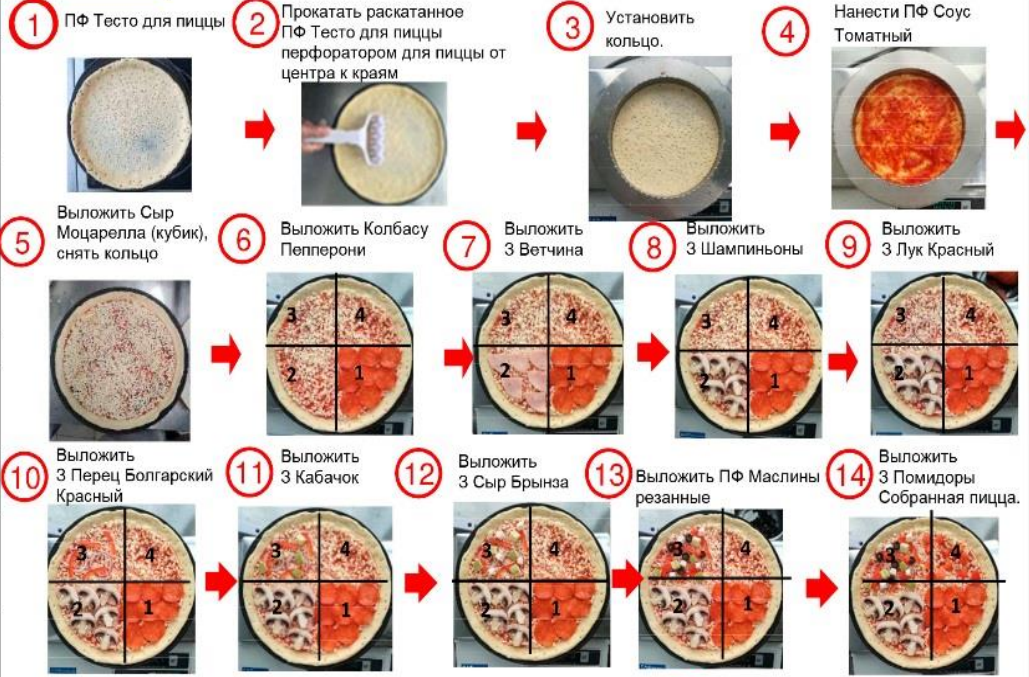


Таблица 1

№	Наименование	Расход, кг на 1 пиццу
		Тесто традиционное
1	ПФ Тесто для пиццы	0,300
2	ПФ Соус Томатный	0,100
3	Сыр Моцарелла (кубик)	0,150
4	Колбаса Пепперони	0,017 (8шт)
5	3 Ветчина	0,020
6	3 Шампиньоны	0,020
7	3 Лук Красный	0,005
8	3 Перец Болгарский Красный	0,005
9	3 Кабачок	0,010
10	3 Сыр Брынза	0,010
11	3 Маслины резанные	0,005
12	3 Помидоры	0,035
13	Специя Орегано	0,001
14	Крупка	0,010
ИТОГО:		0,688
ВЫХОД готового продукта после печи:		0,590
ВЫХОД готового продукта через 45 минут:		0,585

15 Стандарт
После запекания посыпать Специей Орегано. Разрезать пиццу на 8 равных частей пицца-ножом.



Подпись ответственных сотрудников:

Бренд-шеф:	Старший технолог:
подпись	подпись
ДАТА:	ДАТА:



Внешний вид

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

Иллюстрированный процесс

№ ПП	Описание рабочих операций	Время цикла
1	Инвентарь и оборудование: Скалка, форма для пиццы 24 см, ложка для соуса, весы, внутрицеховая тара, рукав для пекаря, пицца-нож, печь, кольцо для борта, перфоратор для пиццы.	
2	Гигиена: Вымыть руки с мылом перед началом работы. Обработать антисептиком. В зоне сборки заказа необходимо работать в перчатках.	
3	Форма нарезки: 3 Ветчина – пластина, 3 Шампиньоны – пластина, 3 Лук Красный – кольцо, 3 Перец Болгарский Красный – дугообразная соломка, 3 Кабачок – кубик, 3 Сыр Брынза – кубик, 3 Помидоры – кубик.	
4	Описание процесса: Забрать чек из термопринтера и обратить внимание на примечание от клиента , чек прикрепить к чекодержателю.	
5	Взвешенное тесто обвалить в крупке. Посыпать рабочую поверхность крупкой.	
	Согласно инструкции «Правила расстойки и раскатки теста:	
6	На крупку выложить ПФ Тесто для пиццы, раскатать скалкой до 15 см. Растянуть руками до 20 см, прокатать тесто перфоратором для теста, затем тесто перенести в форму для пиццы и растянуть руками до 24 см. Сформировать борт руками до 1 см (фото №1).	
7	После расстойки прокатать раскатанное ПФ Тесто для пиццы перфоратором для пиццы от центра к краям (фото №2). Установить кольцо (фото №3), согласно инструкции «Правила по работе с металлическим кольцом для борта пиццы».	
8	Взять ингредиенты, согласно Таблице 1, взвесить на весах. Нанести ПФ Соус Томатный нанести на подготовленное тесто, равномерно распределить его по поверхности пиццы с помощью ложки для соуса, не задевая борт (фото №4). Выложить Сыр Моцарелла (кубик), равномерно распределить по всей поверхности соуса и снять кольцо (фото №5).	
9	Визуально разделить пиццу на 4 равные части. На 1 часть пиццы выложить Колбасу Пепперони (фото №6), на 2 часть пиццы выложить 3 Ветчина, затем 3 Шампиньоны (фото №7,8). Затем, на 3 часть пиццы выложить поочередно: 3 Лук Красный, 3 Перец Болгарский Красный, 3 Кабачок, 3 Сыр Брынза, 3 Маслины резаные (фото № 9-13). Выложить на 3 часть пиццы 3 Помидоры (5 гр.) и выложить на 4 часть пиццы выложить 3 Помидоры (15 гр.) (фото № 14).	
10	После чего передать пиццу в зону запекания. Выпекать в зависимости от вида печи: 1) ПODOВАЯ ПЕЧЬ при Т 350-380°C до равномерного золотистого цвета теста, необходимо так же проверить состояние готовности пиццы поднимая нижнюю часть пиццы.	4-8 мин
11	2) КОНВЕЙЕРНАЯ ПЕЧЬ XLT при Т 284°C. Необходимо так же проверить состояние готовности пиццы поднимая нижнюю часть пиццы.	4 мин
12	3) КОНВЕЙЕРНАЯ ПЕЧЬ Robotabs при Т 315°C Необходимо так же проверить состояние готовности пиццы поднимая нижнюю часть пиццы.	4 мин
13	После чего, пиццу передать в зону сборки заказов. Если заказ передали полностью, то необходимо передать чек в зону сборки заказа, чек прикрепить к чекодержателю.	
14	Перенести пиццу в коробку. Надеть перчатки. Посыпать части 3 и 4 пиццы Специей Орегано. Разрезать пиццу на 4 равные части пицца-ножом. Взвесить готовую пиццу на весах и сравнить вес с выходом готового продукта в Таблице 1. Упаковать согласно Приложению Упаковка блюд.	
15	Стандарт (внешний вид): Смотри фото №15. Внешний вид: пицца имеет круглую форму, края гладкие, корочки тонкие. Внешний вид: пицца имеет круглую форму, края гладкие, корочки тонкие, начинка равномерно распределена, борт равномерно поднят по всей окружности пиццы. Цвет: Свойственный набору ингредиентов, края пиццы золотистого цвета. Вкус и запах: свойственные свежее выпеченным изделиям из дрожжевого теста и заложеной начинке, с ароматом приправ и специй, внесенных в начинку. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ подгорелое тесто и начинка, неравномерно раскатанное тесто, неподнятый борт, пузыри на поверхности пиццы.	

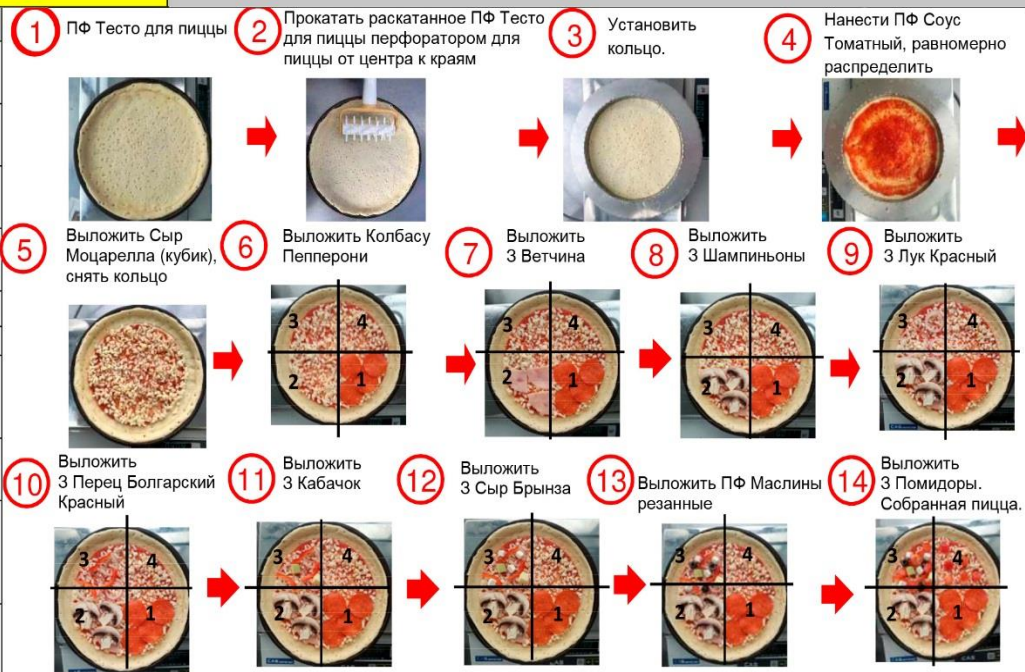


Таблица 1

№	Наименование	Расход, кг на 1 пиццу
1	ПФ Тесто для пиццы	0,200
2	ПФ Соус Томатный	0,040
3	Сыр Моцарелла (кубик)	0,075
4	Колбаса Пепперони	0,008 (4 шт)
5	3 Ветчина	0,010
6	3 Шампиньоны	0,010
7	3 Лук Красный	0,003
8	3 Перец Болгарский Красный	0,003
9	3 Кабачок	0,005
10	3 Сыр Брынза	0,005
11	3 Маслины резаные	0,003
12	3 Помидоры	0,020
13	Специя Орегано	0,001
14	Крупка	0,010
ИТОГО:		0,393
ВЫХОД готового продукта:		0,330
ВЫХОД готового продукта через 45 минут:		0,330

15 Стандарт

После запекания посыпать Специей Орегано. Разрезать пиццу на 4 равные части пицца-ножом.



Подпись ответственных сотрудников:

Бренд-Шеф:

ПОДПИСЬ:

ДАТА:

Старший технолог:

ПОДПИСЬ:

ДАТА:



Технико-технологическая карта

Итальянский цех. ПРОДУКТ: ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА НА ТОНКОМ ТЕСТЕ 30 CM

№	00014-2017		
Версия	3.0	Дата	21.09.2021

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

Иллюстрированный процесс

№ ПП	Описание рабочих операций	Время цикла
1	Инвентарь и оборудование: Скалка, форма для пиццы d=32 см, ложка для соуса, весы, внутрицеховая тара, рукав для пекаря, пицца-нож, печь, перфоратор для пиццы.	
2	Гигиена: Вымыть руки с мылом перед началом работы. Обработать антисептиком. В зоне сборки заказа необходимо работать в перчатках.	
3	Форма нарезки: 3 Ветчина – пластина, 3 Шампиньоны – пластина, 3 Лук Красный – кольцо, 3 Перец Болгарский Красный – дугообразная соломка, 3 Кабачок – кубик, 3 Сыр Брынза – кубик, 3 Помидоры – кубик.	
4	Описание процесса: Забрать чек из термопринтера и обратить внимание на примечание от клиента , чек прикрепить к чекодержателю.	
5	Взвешенное тесто обвалить в крупке. Посыпать рабочую поверхность крупкой.	
6	Согласно инструкции «Правила расстойки и раскатки теста»: На крупку выложить ПФ Тесто для пиццы, раскатать скалкой до 20 см. Растянуть руками до 25 см, прокатать тесто перфоратором для теста, затем тесто перенести в форму для пиццы и растянуть руками до 30 см. (фото №1).	
7	После расстойки прокатать раскатанное ПФ Тесто для пиццы перфоратором для пиццы от центра к краям (фото №2).	
8	Взять ингредиенты, согласно Таблице 1, взвесить на весах. Нанести ПФ Соус Томатный по всей поверхности подготовленного теста в форме. Равномерно распределить его с помощью ложки для пиццы по поверхности, не оставляя бортов (фото №3). Выложить Сыр Моцарелла (кубик) и равномерно распределить по всей поверхности пиццы (фото №4).	
9	Визуально разделить пиццу на 4 равные части. На 1ую часть пиццы выложить Колбасу Пепперони (фото №5), на 2ую часть пиццы выложить 3 Ветчина, затем 3 Шампиньоны (фото № 6,7). Затем на 3ю часть пиццы выложить поочередно: 3 Лук Красный, 3 Перец Болгарский Красный, 3 Кабачок, 3 Сыр Брынза, 3 Маслины резаные, 3 Помидоры (10 гр) (фото № 8-13). Затем на 4ую часть пиццы выложить 3 Помидоры (25 гр) (фото №13).	
10	После чего передать пиццу (фото №12) в зону запекания. Выпекать в зависимости от вида печи: 1) ПODOВАЯ ПЕЧЬ при Т 350-380°C до равномерного золотистого цвета теста, необходимо так же проверить состояние готовности пиццы поднимая нижнюю часть пиццы.	4-8 мин
11	2) КОНВЕЙЕРНАЯ ПЕЧЬ XLT при Т 284°C. Необходимо так же проверить состояние готовности пиццы поднимая нижнюю часть пиццы.	4 мин
12	3) КОНВЕЙЕРНАЯ ПЕЧЬ Robotabs при Т 315°C Необходимо так же проверить состояние готовности пиццы поднимая нижнюю часть пиццы.	4 мин
13	После чего, пиццу передать в зону сборки заказов. Если заказ передали полностью, то необходимо передать чек в зону сборки заказа, чек прикрепить к чекодержателю.	
14	Перенести пиццу в коробку. Надеть перчатки. Посыпать 3ю и 4ую части пиццы Специей Орегано. Взвесить готовую пиццу на весах и сравнить вес с выходом готового продукта в Таблице 1. Разрезать пиццу на 8 равных частей пицца-ножом. Упаковать согласно Приложению Упаковка блюд.	
15	Стандарт (внешний вид): Смотри фото №14. Внешний вид: пицца имеет круглую форму, края гладкие, корочки тонкие, начинка равномерно распределена по всей окружности пиццы. Цвет: Свойственный набору ингредиентов, края пиццы золотистого цвета. Вкус и запах: свойственные свежевыпеченным изделиям из дрожжевого теста и заложенной начинке, с ароматом приправ и специй, внесенных в начинку. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ подгорелое тесто и начинка, неравномерно раскатанное тесто, пузыри на поверхности пиццы.	

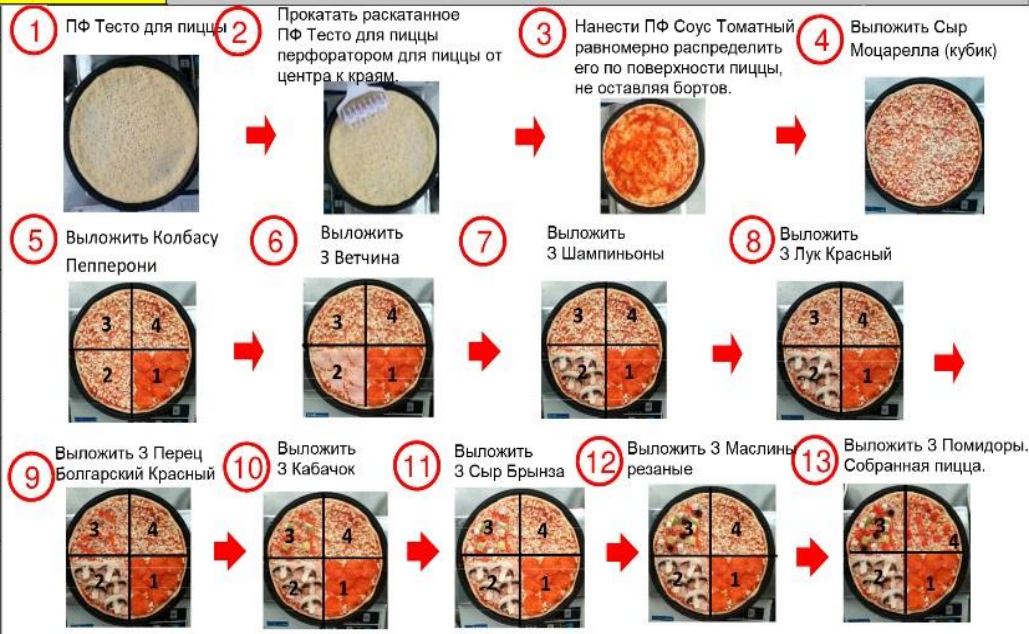


Таблица 1

№	Наименование	Расход, кг на 1 пиццу
1	ПФ Тесто для пиццы	0,200
2	ПФ Соус Томатный	0,060
3	Сыр Моцарелла (кубик)	0,120
4	Колбаса Пепперони	0,017 (8шт)
5	3 Ветчина	0,020
6	3 Шампиньоны	0,020
7	3 Лук Красный	0,005
8	3 Перец Болгарский Красный	0,005
9	3 Кабачок	0,010
10	3 Сыр Брынза	0,010
11	3 Маслины резаные	0,005
12	3 Помидоры	0,035
13	Специя Орегано	0,001
14	Крупка	0,010
ИТОГО:		0,518
ВЫХОД готового продукта:		0,422
ВЫХОД готового продукта через 45 минут:		0,410

14 Стандарт

После запекания посыпать Специей Орегано. Разрезать пиццу на 8 равных частей пицца-ножом.



Подпись ответственных сотрудников:

Бренд-шеф:	Старший технолог:	Дата:	Дата:
подпись:	подпись:	дата:	дата:

ЦЕПЬ СЫРА					ГАВЯЖКА						
№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию			№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию				
		Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи			24см	Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи	24см
1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200	1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200
2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200	2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200
3	ПФ Суец Сливочный сырный	0,050	0,040	0,050	0,020	3	ПФ Суец Топленый	0,150	0,060	0,150	0,040
4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075	4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075
5	Сыр Др-Бл	0,020	0,020	0,020	0,005	5	З Ветчина	0,040	0,040	0,040	0,020
6	Сыр Пармезан	0,030	0,020	0,030	0,010	6	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,040	0,040	0,040	0,030
7	Сыр Перламид	0,030	0,020	0,030	0,010	7	З Яйцо	0,040	0,040	0,040	0,020
8	Крупа	0,010	0,010	0,010	0,010	8	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,030	0,030	0,030	0,010
	ИТОГО	0,580	0,420	0,710	0,330		ИТОГО	0,640	0,510	0,610	0,385
	ВЫХОД готового продукта	0,490	0,490	0,490	0,275		ВЫХОД готового продукта	0,590	0,590	0,590	0,330

КОЛОДЦА					ТЕАК						
№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию			№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию				
		Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи			24см	Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи	24см
1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200	1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200
2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200	2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200
3	ПФ Суец Сливочный сырный	0,050	0,040	0,050	0,020	3	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,060	0,150	0,040
4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075	4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075
5	Сыр Др-Бл	0,020	0,020	0,020	0,005	5	З Ветчина	0,040	0,040	0,040	0,020
6	Сыр Пармезан	0,030	0,020	0,030	0,010	6	Комбис Пелетеро	0,024 (1шт)	0,024 (1шт)	0,024 (1шт)	0,015(шт)
7	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,040	0,040	0,040	0,040	7	З Яйцо	0,040	0,040	0,040	0,020
8	ПФ Перламид	0,045	0,045	0,045	0,025	8	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,040	0,040	0,040	0,020
9	Сыр Пармезан	0,020	0,020	0,020	0,010	9	З Сыр Пармезан	0,030	0,020	0,030	0,010
10	Крупа	0,010	0,010	0,010	0,010	10	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,020	0,020	0,020	0,010
	ИТОГО	0,725	0,575	0,855	0,410		ИТОГО	0,784	0,554	0,864	0,406
	ВЫХОД готового продукта	0,615	0,490	0,745	0,345		ВЫХОД готового продукта	0,645	0,465	0,815	0,350

СЫРНЫЙ НАПОЛНИТЕЛЬ					КОЛОДЦА						
№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию			№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию				
		Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи			24см	Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи	24см
1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200	1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200
2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200	2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200
3	ПФ Суец Сливочный сырный	0,050	0,040	0,050	0,020	3	ПФ Суец Топленый	0,150	0,060	0,150	0,040
4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075	4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075
5	Сыр Др-Бл	0,020	0,020	0,020	0,005	5	З Ветчина	0,040	0,040	0,040	0,020
6	Сыр Пармезан	0,030	0,020	0,030	0,010	6	Комбис Пелетеро	0,024 (1шт)	0,024 (1шт)	0,024 (1шт)	0,015(шт)
7	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,040	0,040	0,040	0,040	7	З Яйцо	0,040	0,040	0,040	0,020
8	ПФ Перламид	0,045	0,045	0,045	0,025	8	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,040	0,040	0,040	0,020
9	Сыр Пармезан	0,020	0,020	0,020	0,010	9	З Сыр Пармезан	0,030	0,020	0,030	0,010
10	Крупа	0,010	0,010	0,010	0,010	10	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,020	0,020	0,020	0,010
	ИТОГО	0,725	0,575	0,855	0,410		ИТОГО	0,784	0,554	0,864	0,406
	ВЫХОД готового продукта	0,615	0,490	0,745	0,345		ВЫХОД готового продукта	0,645	0,465	0,815	0,350

САЛМО					ПЕЛЬМЕНИ						
№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию			№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию				
		Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи			24см	Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи	24см
1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200	1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200
2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200	2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200
3	ПФ Суец Топленый	0,150	0,060	0,150	0,040	3	ПФ Суец Сливочный сырный	0,050	0,040	0,050	0,020
4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075	4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075
5	З Лук красный	0,020	0,020	0,020	0,010	5	Комбис Пелетеро	0,048 (2шт)	0,048 (2шт)	0,048 (2шт)	0,024 (1шт)
6	З Ветчина	0,040	0,040	0,040	0,020	6	З Перла Календеро	0,010	0,010	0,010	0,003
7	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,040	0,040	0,040	0,020	7	Крупа	0,010	0,010	0,010	0,010
8	ПФ Перламид	0,045	0,045	0,045	0,025		ИТОГО	0,618	0,448	0,748	0,352
9	Сыр Пармезан	0,020	0,020	0,020	0,010		ВЫХОД готового продукта	0,540	0,360	0,705	0,305
10	Крупа	0,010	0,010	0,010	0,010						
	ИТОГО	0,760	0,570	0,890	0,415						
	ВЫХОД готового продукта	0,675	0,465	0,820	0,360						

МАМАРИГА					ДОЛЫЕ ВЕНА						
№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию			№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию				
		Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи			24см	Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи	24см
1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200	1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200
2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200	2	Сыр Пармезан	0,045	0,020	0,045	0,010
3	ПФ Суец Сливочный сырный	0,050	0,040	0,050	0,020	3	Сырный наполнитель (из сырка)	0,210	0,115	0,210	0,105
4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075	4	ПФ Яйцо в масле и сметане	0,030	0,030	0,030	0,015
5	З Лук красный	0,020	0,020	0,020	0,010	5	З Яйцо	0,050	0,025	0,050	0,025
6	Комбис Пелетеро	0,024 (1шт)	0,024 (1шт)	0,024 (1шт)	0,015(шт)	6	Сырный наполнитель (джем)	0,100	0,015	0,100	0,015
7	З Ветчина	0,040	0,040	0,040	0,020	7	Сыр Пармезан	0,010	0,010	0,010	0,010
8	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,040	0,040	0,040	0,020	8	ПФ Суец сыр	0,010	0,010	0,010	0,010
9	ПФ Перламид	0,045	0,045	0,045	0,025	9	Сыр Пармезан	0,010	0,010	0,010	0,010
10	Крупа	0,010	0,010	0,010	0,010	10	Крупа	0,010	0,010	0,010	0,010
	ИТОГО	0,661	0,491	0,791	0,376		ИТОГО	0,745	0,595	0,875	0,420
	ВЫХОД готового продукта	0,570	0,395	0,705	0,355		ВЫХОД готового продукта	0,620	0,430	0,760	0,340

САЛМО					САЛМО						
№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию			№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию				
		Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи			24см	Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи	24см
1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200	1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200
2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200	2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200
3	ПФ Суец Топленый	0,150	0,060	0,150	0,040	3	ПФ Суец Сливочный сырный	0,050	0,040	0,050	0,020
4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075	4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075
5	З Лук красный	0,020	0,020	0,020	0,010	5	З Лук красный	0,020	0,020	0,020	0,010
6	З Ветчина	0,040	0,040	0,040	0,020	6	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,040	0,040	0,040	0,020
7	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,040	0,040	0,040	0,020	7	ПФ Курный Филе грибов маринованных	0,040	0,040	0,040	0,020
8	ПФ Перламид	0,045	0,045	0,045	0,025	8	ПФ Перламид	0,045	0,045	0,045	0,025
9	Сыр Пармезан	0,020	0,020	0,020	0,010	9	Сыр Пармезан	0,020	0,020	0,020	0,010
10	Крупа	0,010	0,010	0,010	0,010	10	Крупа	0,010	0,010	0,010	0,010
	ИТОГО	0,790	0,610	0,885	0,425		ИТОГО	0,790	0,610	0,885	0,425
	ВЫХОД готового продукта	0,640	0,500	0,805	0,360		ВЫХОД готового продукта	0,640	0,500	0,805	0,360

КАРТОФА					САЛМАРАГА						
№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию			№	Наименование	Расход, кг на 1 порцию				
		Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи			24см	Тесто традиционное	Тесто тонкое	Сырники борщи	24см
1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200	1	ПФ Тесто для пельменей	0,300	0,200	0,300	0,200
2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200	2	Сыр Моцарелла (Бурсин)	0,180	0,200	0,180	0,200
3	ПФ Суец Сливочный сырный	0,050	0,040	0,050	0,020	3	ПФ Суец Сливочный сырный	0,050	0,040	0,050	0,020
4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075	4	Сыр Моцарелла (Лубин)	0,150	0,120	0,150	0,075
5	Сыр Пармезан	0,030	0,020	0,030	0,010						



Контакты для сотрудничества

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

chef-sochi@yandex.ru



ШЕФ-РОССИЯ.РФ
CHEF-RUSSIA.COM