

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пицца 4 сыра 380 гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,212	0,250
2	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
3	Сыр Камамбер	кг	0,025	0,025	0,025	0,025
4	Сыр горгонзола (загот.)	кг	0,025	0,025	0,025	0,025
5	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,025	0,025	0,025	0,025
6	Сливки 22%	Литр	0,040	0,040	0,030	0,040
7	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
8	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,475</u>	<u>0,455</u>	<u>0,407</u>	<u>0,455</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.
Полить основу сливками, добавить сыры моцарелла, горгонзола, Камамбер и пармезан
Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450С.
Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей,

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пицца Базиликато с печеным перцем и скоморца 480, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,207	0,250
2	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,050	0,050	0,030	0,050
3	Сыр Скоморца копченый	кг	0,070	0,070	0,060	0,070
4	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,079	0,090
5	Помидоры узбекские (загот.)	кг	0,100	0,100	0,070	0,100
6	Крем из перца п/ф	кг	0,080	0,080	0,060	0,080
7	Базилик листья (загот.)	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
			<u>0,645</u>	<u>0,645</u>	<u>0,510</u>	<u>0,645</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.
В центр выложить мерную ложку соуса и крем из перца, круговыми движениями от центра к краям равномерно распределить по всей поверхности теста, оставляя край борт не смазанным. Затем по всей поверхности, сверху выложить сыр Моцарелла, и сыр скоморца.
Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450С.
Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей.
Добавить заготовку из помидор, украсить базиликом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" " 20 г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пицца капрезе 600, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,250	0,250
2	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
3	Сыр Моцарелла рассольный (Гольбани, Фаттория Мариан)	кг	0,125	0,125	0,125	0,125
4	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,100	0,100	0,100	0,100
5	Соус песто п/ф	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
6	Крем бальзамик	Литр	0,010	0,010	0,010	0,010
7	Мука пшеничная	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
8	Базилик листья (загот.)	кг	0,003	0,003	0,003	0,003
9	Помидоры узбекские (загот.)	кг	0,100	0,100	0,100	0,100
10	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,708</u>	<u>0,698</u>	<u>0,698</u>	<u>0,698</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Тесто раскатать, смазать соусом, посыпать сыром моцарелла кубик, выпекать минуту до полуготовности, вытащить пиццу из печки, выложить моцареллу гальбани, порезанную кружочками 0.5см, выпекать до готовности
Порезать на 6 частей, украсить листьями базилика, полить песто и бальзамиком

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пицца кростино 460, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,250	0,250
2	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
3	Томаты вяленые (чистый вес б/масла)	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
4	Анчоусы филе (чистый вес б/масла)	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Каперсы (чистый вес б/рассола)	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
6	Петрушка листья (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
7	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
8	Масло сливочное	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
9	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
10	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,560</u>	<u>0,540</u>	<u>0,540</u>	<u>0,540</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Раскатать тесто, смазать соусом, посыпать сыром, выложить начинку, выпекать 1-2 минуты до полной готовности, готовую пиццу разрезать на 6 частей

Начинка

Растопить сливочное масло, добавить все ингредиенты мелко нарезанные, обжарить 2 минуты, добавить воду, выпарить в течение минуты

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование блюда/выход в готовом виде: **Пицца Лигурия с морепродуктами и соусом песто 530, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,207	0,250
2	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
3	Набор морепродуктов 190гр п/ф шт	нет	1,000	0,190	0,170	0,190
4	Масло чесночное п/ф	кг	0,002	0,002	0,000	0,002
5	Помидоры узбекские (загот.)	кг	0,100	0,100	0,070	0,100
6	Соус песто п/ф	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
7	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
			<u>1,512</u>	<u>0,702</u>	<u>0,607</u>	<u>0,702</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см. Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик. В центр выложить ложку соуса, распределить по поверхности, добавить сыр моцарелла, обжаренные морепродукты. Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450C. Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей. Добавить заготовку из помидоров, полить соусом песто, украсить рубленой Петрушкой и базиликом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Пицца Маргарита 360 гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Базилик листья (загот.)	кг	0,005	0,005	0,000	0,005
2	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
3	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,196	0,250
4	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,100	0,100	0,075	0,100
5	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
6	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
7	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,110	0,110	0,110	0,110
8	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,505</u>	<u>0,485</u>	<u>0,401</u>	<u>0,485</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.
В центр выложить мерную ложку соуса и круговыми движениями от центра к краям равномерно распределить по всей поверхности теста, оставляя край борт не смазанным. Затем по всей поверхности, сверху выложить сыр Моцареллу, посыпать пармезаном.
Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450C.
Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей
Украсить листьями базилика, полить оливковым маслом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пицца с баклажанами 540, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,250	0,250
2	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
3	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,100	0,100	0,100	0,100
4	Сыр СТРАЧАТЕЛЛА П/Ф	кг	0,100	0,100	0,100	0,100
5	Базилик листья (загот.)	кг	0,003	0,003	0,003	0,003
6	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
7	Баклажаны обжаренные для пиццы п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
8	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,633</u>	<u>0,613</u>	<u>0,613</u>	<u>0,613</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Тесто раскатать, смазать соусом, посыпать моцареллой, выложить баклажаны, выпекать 1-2 минуты до Готовности, разрезать на 6 частей, выложить страчателлу, посыпать пармезаном, украсить листьями базилика

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Пицца мясная Дивесита 450 гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,207	0,250
2	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
3	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
4	Окорок тамбовский (загот.)	кг	0,040	0,040	0,040	0,040
5	Ветчина пармская прошуто	кг	0,040	0,040	0,040	0,040
6	Чоризо (обработ.)	кг	0,025	0,025	0,025	0,025
7	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
8	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,005	0,005	0,000	0,005
9	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,550</u>	<u>0,530</u>	<u>0,482</u>	<u>0,530</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.
В центр выложить мерную ложку соуса и круговыми движениями от центра к краям равномерно распределить по всей поверхности теста, оставляя край борт не смазанным. Затем по всей поверхности, сверху выложить сыр Моцарелла.
Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450C.
Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей
Выложить поочередно слайсы прошутто, Чоризо и Тамбовской ветчины, полить маслом экстра

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пицца острая Дьявола 440, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,207	0,250
2	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,070	0,080
3	Пепперони (обработ.)	кг	0,070	0,070	0,070	0,070
4	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
5	Перец халапеньо (чистый вес б/рассола)	кг	0,030	0,030	0,030	0,030
6	Масло острое п/ф	кг	0,015	0,015	0,000	0,015
			<u>0,535</u>	<u>0,535</u>	<u>0,467</u>	<u>0,535</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.
В центр выложить мерную ложку соуса и круговыми движениями от центра к краям равномерно распределить по всей поверхности теста, оставляя край борт не смазанным. Затем по всей поверхности, сверху выложить сыр Моцарелла, добавить нарезанный перец халапеньо, выложить слайсы Пепперони
Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450С.
Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей
Полить острым маслом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Пицца Пепперони 400 гр, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
2	Пепперони (обработ.)	кг	0,060	0,060	0,060	0,060
3	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,190	0,250
4	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
5	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
6	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,500</u>	<u>0,480</u>	<u>0,420</u>	<u>0,480</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см. Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.

В центр выложить мерную ложку соуса и круговыми движениями от центра к краям равномерно распределить по всей поверхности теста, оставляя край борт не смазанным. Затем по всей поверхности, сверху выложить сыр Моцарелла, слайсы колбасы пепперони.

Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450С.

Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей.

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пицца Пршутто 440 гр, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
2	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
3	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
4	Пармская ветчина прошутто (загот.)	кг	0,060	0,060	0,060	0,060
5	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,212	0,250
6	Салат руккола (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
7	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
8	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
9	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,530</u>	<u>0,510</u>	<u>0,472</u>	<u>0,510</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.
В центр выложить мерную ложку соуса и круговыми движениями от центра к краям равномерно распределить по всей поверхности теста, оставляя край борт не смазанным. Затем по всей поверхности, сверху выложить сыр Моцареллу.
Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450C.
Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей
Выложить нарезанное слайсами прошутто, рукколу, посыпать пармезаном, полить оливковым маслом

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Пицца с креветками 420 гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,207	0,250
2	Соус Блю-чиз п/ф	кг	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
4	Креветки Б/Г с грибами обжаренное п/ф	кг	0,110	0,110	0,095	0,110
5	Петрушка листья (загот.)	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
6	Масло трюфельное	Литр	0,010	0,010	0,010	0,010
7	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
8	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,535</u>	<u>0,515</u>	<u>0,457</u>	<u>0,515</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.

Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик..

Затем по всей поверхности, сверху распределить соус Блю-чиз, выложить сыр Моцарелла, разложить по всей поверхности обжаренные тигровые креветки с грибами вешенками

Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450C.

Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей. Сверху украсить листиками петрушки и полить трюфельным маслом..

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пицца с медовой грушей 400 гр, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
2	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
3	Груша свежая (загот.)	кг	0,080	0,080	0,070	0,080
4	Сыр горгонзола (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Мёд натуральный (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
6	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,207	0,250
7	Сливки 22%	Литр	0,040	0,040	0,030	0,040
8	Фисташки очищ.	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
9	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,520</u>	<u>0,500</u>	<u>0,437</u>	<u>0,500</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.
Полить основу сливками, выложить моцареллу, горгонзолу, слайсы груши
Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450С.
Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей
Полить пиццу медом, посыпать рублеными фисташками

Директор Романико Наталья Юрьевна

Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Пицца с ростбифом 500 гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,207	0,250
2	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,070	0,080
3	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
4	Лук красный очищенный (загот.)	кг	0,030	0,030	0,025	0,030
5	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
6	Салат руккола (загот.)	кг	0,020	0,020	0,020	0,020
7	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
8	Ростбиф запеченный п/ф	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
9	Томаты вяленые (чистый вес б/масла)	кг	0,025	0,025	0,025	0,025
10	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
11	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,635</u>	<u>0,615</u>	<u>0,557</u>	<u>0,615</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.
В центр выложить мерную ложку соуса и круговыми движениями от центра к краям равномерно распределить по всей поверхности теста, оставляя край борт не смазанным. Затем по всей поверхности, сверху выложить сыр Моцарелла, нарезанный кольцами лук.
Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450C.
Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей
Выложить сверху слайсы ростбифа, нарезанные соломкой вяленые помидоры, рукколу, посыпать пармезаном, полить оливковым маслом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Пицца с тамбовской ветчиной 450 гр, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Орегано сухой	кг	0,002	0,002	0,002	0,002
2	Масло трюфельное	Литр	0,010	0,010	0,010	0,010
3	Шампиньоны (загот.)	кг	0,040	0,040	0,030	0,040
4	Артишоки консервированные (чистый вес б/масла)	кг	0,040	0,040	0,025	0,040
5	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
6	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,199	0,250
7	Окорок тамбовский (загот.)	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
8	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,070	0,080
9	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
10	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,612</u>	<u>0,592</u>	<u>0,506</u>	<u>0,592</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.
В середину выложить мерную ложку соуса, распределить по поверхности, добавить моцареллу, слайсы шампиньонов.
Нарезанные артишоки
Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450C.
Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей
Выложить слайсы Тамбовской ветчины, посыпать орегано, полить трюфельным маслом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" " 20 г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Пицца с тунцом и каперсами 480 гр, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,207	0,250
2	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
3	Лук красный очищенный (загот.)	кг	0,020	0,020	0,010	0,020
4	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
5	Каперсы (чистый вес б/рассола)	кг	0,020	0,020	0,010	0,020
6	Масло острое п/ф	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
7	Тунец консервированный (чистый вес б/рассола)	кг	0,110	0,110	0,110	0,110
8	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
9	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,600</u>	<u>0,580</u>	<u>0,517</u>	<u>0,580</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.
В середину выложить мерную ложку соуса, распределить по поверхности, добавить сыр моцарелла, нарезанный кольцами лук, каперсы, тунец
Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450C.
Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей
Полить острым маслом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пицца Террапиено 410 гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
2	Сыр пармезан (загот.)	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
3	Фисташки очищ.	кг	0,008	0,008	0,008	0,008
4	Базилик листья (загот.)	кг	0,005	0,005	0,005	0,005
5	Масло оливковое экстра вирджин	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
6	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,212	0,250
7	Сыр СТРАЧАТЕЛЛА П/Ф	кг	0,050	0,050	0,037	0,050
8	Сливки 22%	Литр	0,020	0,020	0,015	0,020
9	Колбаса мортаделла (загот.)	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
10	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
11	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,543</u>	<u>0,523</u>	<u>0,467</u>	<u>0,523</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.
Полить основу сливками, добавить моцареллу, пармезан
Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450С.
Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей
Выложить слайсы колбасы, добавить равномерно страчателлу, украсить базиликом, посыпать фисташками

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом
виде: **Пицца грибная 500 гр., Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,207	0,250
2	Сливки 22%	Литр	0,040	0,040	0,025	0,040
3	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
4	Жареные грибы для пиццы п/ф	кг	0,115	0,115	0,115	0,115
5	Масло чесночное п/ф	кг	0,001	0,001	0,001	0,001
6	Петрушка листья (загот.)	кг	0,002	0,002	0,002	0,002
7	Масло трюфельное	Литр	0,007	0,007	0,007	0,007
8	Соус на грибную пиццу ПФ	кг	0,060	0,060	0,060	0,060
9	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
10	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,585</u>	<u>0,565</u>	<u>0,507</u>	<u>0,565</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см.
Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.
Из диспенсера добавить грибной соус, сливки, выложить моцареллу, жареные грибы
Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450C.
Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей.
Украсить петрушкой, полить трюфельным маслом

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Пицца Умбрия с поркеттой и сыром скаморца 550, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,239	0,250
2	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,080	0,080
3	Сыр Скаморца копченый	кг	0,070	0,070	0,070	0,070
4	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
5	Поркетта п/ф	кг	0,100	0,100	0,100	0,100
			<u>0,590</u>	<u>0,590</u>	<u>0,579</u>	<u>0,590</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см. Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик. В середину выложить мерную ложку соуса, добавить сыры моцареллу и слайсы скаморца, выложить слайсы поркетты. Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450С. Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____

Организация: ООО "ЛИМОНЧЕЛЛО"
Предприятие: Пиццерия TERRAPIENO

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия

" ____ " _____ 20 ____ г.

Технологическая карта

Наименование
блюда/выход в готовом виде: **Пицца Чоризо 390 гр, Версия 0**

Основание производства: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 порция
1	Тесто для пиццы п/ф	кг	0,250	0,250	0,207	0,250
2	Сыр Моцарелла для пиццы	кг	0,090	0,090	0,090	0,090
3	соус РОССО на пиццу п/ф	кг	0,080	0,080	0,065	0,080
4	Чоризо (обработ.)	кг	0,060	0,060	0,060	0,060
5	Мука пшеничная	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
6	Мука рисовая	кг	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>0,500</u>	<u>0,480</u>	<u>0,422</u>	<u>0,480</u>

Технология приготовления и оформления блюда

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см. Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.

В центр выложить мерную ложку соуса и круговыми движениями от центра к краям равномерно распределить по всей поверхности теста, оставляя край борт не смазанным. Затем по всей поверхности, сверху выложить сыр Моцарелла и посыпать твердым сыром

Выпекать в печи до полной готовности 1-2 мин при T= 450C.

Выложить в тарелку, разрезать на 6 частей. Сверху выложить тонкие слайсы колбасы Чоризо.

Директор Романико Наталья Юрьевна
Шеф-повар _____
Калькулятор _____