

Испытание №2 NETWORKING в стиле «Бутерброд»



СКИ РУК

Команда «Аудит»



Підготовка к приготуванню бутербродов



Наш творческий процесс



МЫ ПРИГОТОВИМ

САМЦА ВИУШЦА БУТЕРБРОД



Наша команда



Наше творение



Фуршет в самом разгаре





Технологическая карта на бутерброд «Солнечные гавайи»

№ п/п	Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса готового продукта, г
1	Ветчина	21	20	20
2	Ананас консервированный	18	15	15
3	Сыр	15,4	15	15
4	Зелень петрушки	2,7	2	2
5	Листья салата	2,5	2	2
6	Хлеб пшеничный	20	20	20
7	Выход на 1 порцию			74

Технологическая карта на бутерброд «Канapé»

№ п/п	Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто,г	Масса нетто или п/ф,г	Масса готового продукта,г
1	Сыр	20,3	20	20
2	Виноград	15,5	15	15
3	Ананас консервированный	19,5	15	15
4	Хлеб пшеничный	10	8	8
5	Выход на 1 порцию			58(2 штуки на порцию)

Выручка-2050 руб.
Себестоимость-1270
Прибыль-780
Рентабельность
продаж-40%

Спасибо за внимание!

