

Испытание №2 NETWORKING в стиле «Бутерброд»



СКИ РУК

Команда «Аудит»



Подготовка к приготовлению бутербродов



Наш творческий процесс



МЫ ПРИГОТОВИМ

САМЦА ВИУЩА 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!

