

Лангустины & мидии "Аррабиата"

Ингредиенты	Нетто	Отход	Брутто	Цена за 1 кг	
1 Лангустины с/г л1	260,0		260,0	750,0 ₺	195 ₺
2 Мидии киви гигант	100,0		100,0	750,0 ₺	75 ₺
3 Соус аррабиата	40,0		40,0	178,5 ₺	7 ₺
9 Микрозелень, ростки гороха	3,0		3,0		0 ₺
10 Вода			0,0		0 ₺
Бокс, металл 22,5 x 18 см	1,0		1,0	36,0 ₺	36 ₺
Крышка прозрачная	1,0		1,0	29,0 ₺	29 ₺
Соусник с крышкой	4,0		4,0	7,0 ₺	28 ₺
Наклейка	1,0		1,0	5,0 ₺	5 ₺

Выход: 403,0

277 ₺

Технология отдачи:

Лангустинов зачистить: Ножницами разрезать панцырь на спинке, удалить кишечник, промыть голову под струёй воды пока полностью не вымоет всё содержимое. Если голова отвалится, ни чего страшного, её всё равно протушить и при отдаче приложить к хвосту.

Обжарить мидии и зачищенных лангустинов на сковородке с растительным маслом (по 1 мин с каждой стороны), добавить соус аррабиата, не много воды и протушить несколько минут.

Выложить как на фото.



Себестоимость	
Упаковка	98 ₺
Потери	0 ₺
Итого:	375,1 ₺

Продажа	
Фуд-кост	38%
Прибыль	605 ₺
Цена	980,0 ₺

Вес	
Выход порции (гр)	403,0

Калорийность	
Белки	
Жиры	
Углеводы	
Калории	

Соус арабиата

Ингредиенты	Нетто	Отход	Брутто	Цена за 1 кг	Нетто	Брутто
1 Томаты с/с протёртые	300,0		300,0	160,0 ₺	48 ₺	48 ₺
2 Чеснок	6,0	22%	7,3	389,0 ₺	2 ₺	3 ₺
3 Лук красный	55,0	12%	61,6	39,0 ₺	2 ₺	2 ₺
Петрушка (любая зелень)	6,0	66%	10,0	220,0 ₺	1 ₺	2 ₺
4 Лимон (сок)	15,0	54%	23,1	190,0 ₺	3 ₺	4 ₺
5 Масло оливковое	12,0		12,0	222,0 ₺	3 ₺	3 ₺
6 Перец дроблёный	0,9		0,9	1 000,0 ₺	1 ₺	1 ₺
7 Тимьян свежий (листья)	2,0	100%	4,0	1 000,0 ₺	2 ₺	4 ₺
8 Соль	2,0		2,0	19,0 ₺	0 ₺	0 ₺
9 Соус Шрирача острый чили Uni-Eagle	3,0		3,0	540,0 ₺	2 ₺	2 ₺

Выход:

386,9

60 ₺

64 ₺

Технология приготовления:

Лук порубить в мелкую крошку (кубик ~ 2 мм).
 Чеснок, зелень и листья тимьяна мелко порубить.
 Смешать протёртые томаты с рубленными овощами, выдавить сок с пары долек лимона, добавить оливковое масло, специи и пару капель соуса ширача, хорошо замешать.

Хранение 72 часа

Фото

IMAGE

Себестоимость	
Стоимость 1 кг	178 ₺
Стоимость продуктов	65 ₺
Потери	-4 ₺
Итого:	69,1 ₺

Вес	
Горячая обработка (отход)	0%
Потери жидкости (гр)	0,0
Выход порции (гр)	386,9