



Профессиональное решение

food cost

Считаем себестоимость



Евгений Луговой
e_lugovoi@foodcost.ru
+7 (495) 970-26-58



РОССИЙСКАЯ ВЕНЧУРНАЯ
КОМПАНИЯ

#foodcost

27-й поинт, 23 июня 2011 Москва

SStartupPoint

http://www.foodcost.ru/services/recipes/element/salaty_ovoshchnye/salat-grecheskij/

food cost

Регион: Москва

РЕЦЕПТУРЫ

Войти на сайт

Поиск

Рецепты и готовые Техничко-технологические карты блюд

Салат Греческий

В 100 г продукта содержится:

- Белки — 4.34 г;
- Жиры — 14.81 г;
- Углеводы — 3.59 г;
- Калорийность — 165.01 кКал.

Состав

Для приготовления 1 порции салата потребуется:

— Соль поваренная

Способ приготовления

Стоимость набора продуктов (на 300 г)

63.88 руб

[Подробнее...](#)

**Профессиональный
расчет
пищевой ценности блюда
с учётом потерь при
обработке**

http://www.foodcost.ru/services/recipes/element/salaty_ovoshchnye/salat-grecheskij/

food cost

Регион: **Москва**

Салат Греческий

Рецепт | Технология | Продукты | Отзывы

Зеленый салат из свежих помидоров, огурцов, болгарского перца и сыра «Фета»

В 100 г продукта содержится:

- Белки — 4.34 г;
- Жиры — 14.81 г;
- Углеводы — 3.59 г;
- Калорийность — 165.01 кКал.

Состав

- Оливки б/к — 3-4 шт.
- Маслины б/к — 3-4 шт.
- Масло оливковое — 30 г.
- Перец черный молотый
- Соль поваренная

Способ приготовления

Поделись

Поиск

Войти на сайт

Социальные сети: Facebook, Twitter, RSS, Help

Холодные блюда

Бутерброды

Банкетные закуски

Салаты и винегреты

Винегреты

Салаты из овощей и фруктов

Салаты с грибами

Салаты мясные

Салаты с птицей

Салаты с рыбой и морепродуктами

Блюда из мяса

Блюда из рыбы и морепродуктов

Блюда из яиц

Блюда из овощей и грибов

Гастрономические товары

Супы

Горячие вторые блюда

Гарниры

Профессиональный расчёт себестоимости блюда для Вашего региона

СТОИМОСТЬ набора продуктов (на 300 г)

63.88 руб

[Подробнее...](#)

Калькуляционная карта №138607
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Наименование продуктов	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто	Цена за 1 кг (руб)	Сумма, руб
Помидоры свежие (Испания)	г	53	50	87.75	4.65
Огурцы свежие (Россия)	г	53	50	90.01	4.77
Перец красный (Нидерланды)	г	67	50	101.25	6.78
Сыр "Фета" (Дания)	г	41	40	220	9.02
Салат Латук (Нидерланды)	г	32	25	256.5	8.21
Салат Лолло Россо (Нидерланды)	г	32	25	378	12.1
Бasilik зеленый (Израиль)	г	4	2	1028.7	4.11
Лук красный (Нидерланды)	г	12	10	40.5	0.49
Оливки "Кормилица" б/к, 314 г. (Испания)	г	10	10	312.31	3.12
Маслины б/к "Soler", 300 г (Испания)	г	10	10	135.33	1.35
Масло оливковое "Фернандо Гирон" Extra Virigin, ст/б 1л, (Испания)	г	30	30	308.48	9.25
Перец черный молотый, СУКОРИА S.A., 20 г (Польша)	г	0,2	0,2	500	0
Соль экстра "Полесье", 1 кг (Беларусь)	г	2	2	10	0.02
Общая стоимость					63.88

Готовая Технико-технологическая карта блюда специализации

Технико-технологическая карта №138607

- > Холодные блюда
- > Бутерброды
- > Банкетные закуски
- > Салаты и винегреты
 - > Винегреты
 - Салаты из овощей и фруктов
 - > Салаты с грибами
 - > Салаты мясные
 - > Салаты с птицей
 - > Салаты с рыбой и морепродуктами
- > Блюда из мяса
- > Блюда из рыбы и морепродуктов
- > Блюда из яиц
- > Блюда из овощей и грибов
- > Гастрономические товары
- > Супы
- > Горячие вторые блюда
- > Гарниры
- > Соусы
- > Сладкие блюда
- > Напитки
- > Мучные изделия
- > Заготовки и фарши

Технико-технологическая карта №138607 САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с [ГОСТ Р 53105-2008](#) и распространяется на фирменное блюдо **Салат Греческий**, вырабатываемое ООО "Фуд Кост Консалтинг" и реализуемое в кафе "Незабудка".

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **Салат Греческий**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Зелень должна быть свежей; вкус, цвет и запах должны соответствовать используемым продуктам.

Овощи должны быть свежими, упругой консистенции; вкус, цвет и запах должны соответствовать используемым продуктам.

Перед использованием овощи рекомендуется выдерживать в 3–процентном растворе уксусной кислоты или 10–процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порц.			Норма закладки на 10 порц., нетто
	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто	
Помидоры свежие	г	53	50	500
Огурцы свежие	г	53	50	500
Перец сладкий	г	67	50	500
Сыр Фета	г	41	40	400
Салат "Латук"	г	32	25	250
Салат "Лолло Россо"	г	32	25	250
Базилик	г	4	2	20
Лук красный	г	12	10	100
Оливки б/к	г	10	10	100
Маслины б/к	г	10	10	100
Масло оливковое	г	30	30	300
Перец черный молотый	г	0,2	0,2	0
Соль поваренная	г	2	2	20
Выход готового блюда, г			300	

Технологический процесс

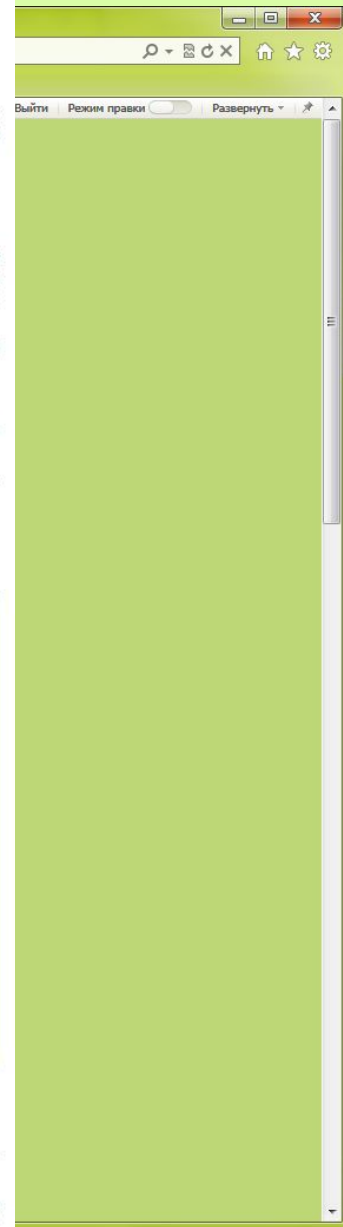
Листья «Лолло Россо» и «Латука» нарвать руками, помидоры нарезать дольками, огурцы и болгарский перец — ломтиками, смешать с маслинами, оливками, добавить соль, перец.

Заправить оливковым маслом, перемешивать, выложить горкой на блюдо, сверху сыр Фета, нарезанный кубиками, оформить кольцами красного лука и зеленью базилика.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо должно быть оформлено в соответствии с требованиями к оформлению блюд (тарелки) с соблюдением правил приготовления.

Согласно требованиям СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не выше 14°C.



http://www.foodcost.ru/services/recipes/element/salaty_ovoshchnye/salat-grecheskij/

Салат из тунца с макаронами... Салат Греческий

Евгений Луговой (foodcost) Выйти Режим правки Развернуть

Привет, Евгений Луговой

food cost

Регион: Москва


РЕЦЕПТУРЫ

Поиск

Личные сообщения

Холодные блюда Салат Греческий

Помидоры свежие



Помидоры (плоды томата) употребляют в пищу свежими, варёными, жареными, консервированными, из них готовят томат-пасту, всевозможные соусы, соки, лечо

Белки, г: 1.1
Жиры, г: 0.2
Углеводы, г: 3.8

Томат — растение семейства Паслёновые. Зрелые плоды томата богаты сахарами и витамином С, содержат белки, крахмал и т.д. Свежие томаты и томатный сок полезны при сердечно-сосудистых заболеваниях. Плоды томата употребляют в пищу свежими, варёными, жареными, консервированными, из них готовят томат-пасту, всевозможные соусы, соки, лечо.

Описание свойств ингредиентов

СРЕДНЯЯ оптовая цена
107.58 руб
Подробнее...

- Бasilik
- Лук красный
- Оливки б/к — 3-4 шт.
- Маслины б/к — 3-4 шт.
- Масло оливковое — 30 г.
- Перец черный молотый
- Соль поваренная

Список необходимых продуктов и их цены

- > Холодные блюда
- > Бутерброды
- > Банкетные закуски
- > Салаты и винегреты
 - > Винегреты
 - Салаты из овощей и фруктов**
 - > Салаты с грибами
 - > Салаты мясные
 - > Салаты с птицей
 - > Салаты с рыбой и морепродуктами
- > Блюда из мяса
- > Блюда из рыбы и морепродуктов
- > Блюда из яиц
- > Блюда из овощей и грибов
- > Гастрономические товары
- > Супы
- > Горячие вторые блюда
- > Гарниры
- > Соусы
- > Сладкие блюда
- > Напитки
- > Мучные изделия
- > Заготовки и фарши

Салат Греческий

Рецепт Технология **Продукты** Отзывы

Для приготовления этого блюда Вам потребуются продукты, указанные ниже.



Сыр "Фета" (Дания)

Средняя цена: 220 руб./кг



Масло оливковое "Фернандо Гирон" Extra Virgin, ст/б 1л, (Испания)

Средняя цена: 283.8 руб./уп

Имеет широкое применение в кулинарии, косметологии, изготовлении мыла.

Оливки "Кормилица" б/к, 314 г. (Испания)

Средняя цена: 40.6 руб./уп



Маслины б/к "Soler", 300 г (Испания)

Средняя цена: 40.6 руб./уп



Салат Лолло Россо (Нидерланды)

Средняя цена: 405 руб./кг



Помидоры свежие (Испания)

Средняя цена: 107.58 руб./кг

Помидоры (плоды томата) употребляют в пищу свежими.



Перец красный (Нидерланды)

Средняя цена: 219.38 руб./кг

Широко применяется как в свежем, так и в обработанном виде для приготовления холодных и горячих блюд

http://www.foodcost.ru/services/resources/postavshchiki/postavshchiki_prodoovolstvennykh_tovarov/postavshchiki_produkto...clear_cache=Y

Киккоман Трейдинг Европе ... Салат Греческий Соус соевый «Kikkoman», 250...

Евгений Луговой (foodcost) Выйти Режим правки Развернуть

ОБЩЕНИЕ | **СЕРВИСЫ** | ПОДДЕРЖКА РЕЦЕПТУРЫ

Привет, Евгений Луговой

food cost

Регион: **Москва**

Поиск

Рецепты и готовые Техничко-технологические карты блюд

Личные сообщения

- О компании
- Каталог
- Новости компании
- Контакты

Kikkoman Trading Europe GmbH



У названия «Kikkoman» японские корни. «Kikko», в переводе с японского языка, означает панцирь черепахи, а «tan» — десять тысяч.

Телефон/факс: +49 (02-11) 537-59-40, +49 (02-11) 537-95-55

Сайт: <http://www.kikkoman.com>

E-mail: info@kikkoman.eu

Компания Kikkoman Trading Europe GmbH (КТЕ), дистрибьютор продуктов Kikkoman в Европе, была основана более 30 лет назад в городе Дюссельдорфе (Германия). С самого начала КТЕ зарекомендовала себя среди европейских потребителей как поставщик здоровых и биологически чистых продуктов питания. С момента основания компании Kikkoman Foods Europe B.V. в городе Саппемеере (Нидерланды) ассортимент соевых соусов компании Kikkoman Trading Europe GmbH, производится только на этом предприятии. Таким образом, Kikkoman может постоянно контролировать процесс производства и уровень качества, соблюдая при этом все европейские стандарты.

Торговые марки

Дымов

Изысканность, утонченность и совершенство отличают выдающееся от просто хорошего. Это — Высокая кухня. Это — наша работа

[Подробнее](#)

Журавли

Журавли - это глоток свежего воздуха для современного человека, который хочет расслабиться и отдохнуть после тяжелого дня. Мягкий и неповторимый вкус водки «Журавли» дарит возможность почувствовать

[Подробнее](#)

[Все торговые марки](#)

©2009 «Food Cost Consulting»

О проекте Производителям Поставщикам Магазинам Ресторанам Карта сайта

Rambler TOP100 mail

http://www.foodcost.ru/services/product/prodovolstvennyye-tovary/produkty-pitaniya/element/ketchupy-i-sousy/sous_soevyiy_kikkoman_250_ml/

Евгений Луговой (foodcost) Выйти Режим правки Развернуть

Привет, Евгений Луговой

Поиск

Личные сообщения

Соус соевый «Kikkoman», 250 мл

О продукте | Использование | Где купить | Отзывы

Незаменимый диетический продукт. Производится по традиционным рецептам.

Производитель: [Kikkoman Trading Europe GmbH](#)

Страна происхождения: Нидерланды

Вес/объем: 250 г

Условия хранения: до 25 °C

Срок хранения: 3 года

Штрих-код: 8715035110304

60.67 руб/уп

Подробнее...

food cost

Регион: **Москва**

**Расчёт средней цены
товара для Вашего
региона**

**СРЕДНЯЯ
розничная цена**

60.67 руб/уп

Подробнее...

http://www.foodcost.ru/services/product/prodovolstvennye-tovary/produkty-pitaniya/element/recipes/ketchupy-i-sousy/sous_soevyy_kikkoman_250_ml/

Меню Администрирование Обратить кэш

Общение | Сервисы | Поддержка РЕЦЕПТУРЫ

Привет, Евгений Луговой

Поиск

Рецепты и готовые Техничко-технологические карты блюд

Регион: Москва

Соус соевый «Кikkoman», 250 мл

О продукте **Использование** Где купить Отзывы

«Кikkoman», 250 мл можно использовать для приготовления блюд указанных

Технологическая карта: Есть;
Себестоимость: 44.55 руб;
Выход: 1000 г.

Технологическая карта: Есть;
Себестоимость: 52.74 руб;
Выход: 1000 г.

Технологическая карта: Есть;
Себестоимость: 378.51 руб;
Выход: 1000 г.

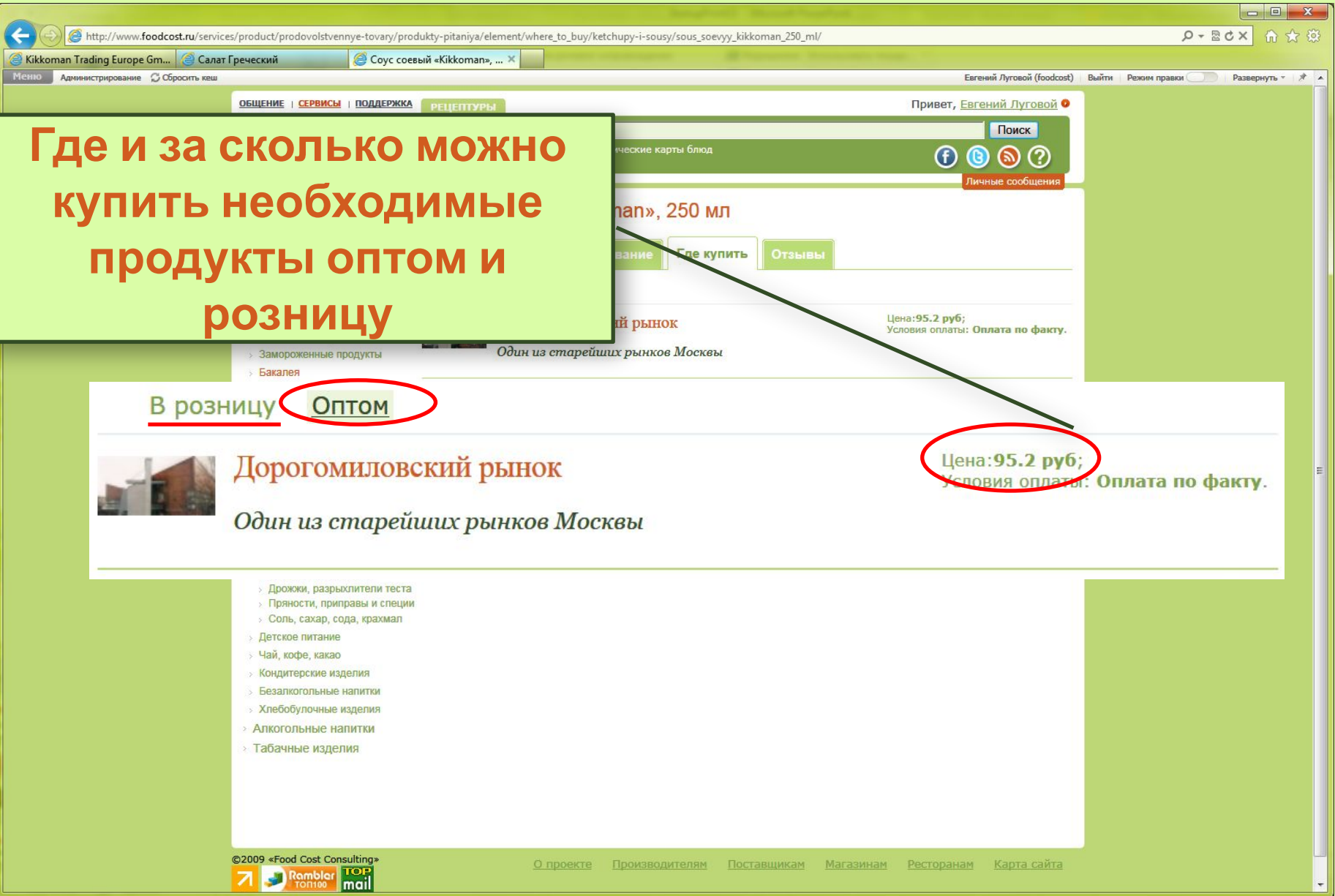
©2009 «Food Cost Consulting»

О проекте Производителям Поставщикам Магазинам Ресторанам Карта сайта

Что еще можно
приготовить и
сколько это стоит?

Соус Цезарь с анчоусами и сливками

Холодный соус с анчоусами и сливками к популярному салату «Цезарь»



Где и за сколько можно
купить необходимые
продукты оптом и
розницу

В розницу **Оптом**



Дорогомилловский рынок
Один из старейших рынков Москвы

Цена: 95.2 руб;
Условия оплаты: **Оплата по факту.**

- > Дрожжи, разрыхлители теста
- > Пряности, приправы и специи
- > Соль, сахар, сода, крахмал
- > Детское питание
- > Чай, кофе, какао
- > Кондитерские изделия
- > Безалкогольные напитки
- > Хлебобулочные изделия
- > Алкогольные напитки
- > Табачные изделия



О проекте Производителям Поставщикам Магазинам Ресторанам Карта сайта

#foodcost

27-й поинт, 23 июня 2011 Москва

SStartupPoint

Объединяем интересы...

- Простых пользователей
- Предприятий общественного питания



а также....

- Предприятий розничной торговли
- Оптовых поставщиков
- Производителей



Где деньги?

- Абонентская плата производителей и оптовых поставщиков за подключение к системе
- Платежи магазинов и ресторанов за полученных покупателей
- Продажа Технико-технологических карт предприятиям общественного питания



Методы продвижения



- Приложения для социальных сетей и поисковых систем
- Партнерские программы для кулинарных сайтов



- Интеграция с **ERP** системами
- Форумы, выставки



Наши преимущества

- Мы – первый проект, рассчитывающий себестоимость блюд;
- Мы – первый проект, предлагающий готовые Техничко-технологические карты блюд;
- Новый инструмент маркетинга и продвижения продукции;

КТО МЫ

- Руководитель проекта
- Программист **PHP, HTML, JS, 1С**
- Технолог общественного питания



Имеем

- Работающий проект
- Пользователей
- Продажи Технико-технологических карт

Требуется

- Ментор с компетенцией организатора социальных сетей
- Инвестор

food cost

объединяет!



Евгений Луговой
e_lugovoi@foodcost.ru
+7 (495) 970-26-58
Skype: e_lugovoi
www.foodcost.ru

#foodcost

27-й пункт, 23 июня 2011 Москва

SStartupPoint