Kalkulačný list k pokrmom **č.:** 1

Názov pokrmu:	
Charakteristika:	

Názov suroviny	Počet porcií: 10			Počet porcií: 23		Cena za jednotku	Kalkulačná cena za 10 porcií (na 4 desat. miesta)
	Hrubá hmotnosť v g	Straty	Čistá hmotnosť v g	Hrubá hmotnosť	Čistá hmotnosť		
Spolu							
Kalkulačná cena jednej porcie							
Kalkulačná prirážka v % / € za jednu porciu					%	€	
Cena s prirážkou za jednu porciu zaokrúhlená (na 2 desat. miesta)							
Cena s prirážkou za .....porcií spolu							

Straty			Hmotnosť hotového pokrmu celkom (10 porcií)	Hmotnosť jednej porcie (v g)	
výrobné	tepelné	celkom			z toho mäsa

Výrobný postup: Cesto vymiesime, necháme nakysnúť ešte raz po nakysnutí vymiesime a necháme nakysnúť. Rozdelíme na 6 častí, ktoré vyvaľkáme do tvaru kruhu hrúbky cca 1 cm. Každý kruh potrieme olejom rozdelíme na 8 častí a formujeme malé rožteky, ktoré potrieme rozšľahaným vajcom. Nakoniec ich posýpeme sezamom a dáme piecť.

Vystavil dátum: podpis:	Kontroloval dátum: podpis: