

Colonel's Kitchen 2021



**Colonel's
KITCHEN
COMPETITION**



Команда «3 XL»



Наран Дарваев



Анастасия Плюснина



Егор Федоров

Команда «3 XL»



Немного о нас :



Мы работаем и живем в небольшом городе Нижний Новгород, всего 3 по списку от Москвы... Спросите что нас всех вместе связывает? Мы Вам ответим, это наша совместная деятельность в работе и вкусно покушать...

Да! Мы любим вкусно покушать и одновременно сидеть в чатах для контроля своего питания..

Именно в нашем регионе половина штата имеет пышные формы, оттуда и произошло наше название! В этом году мы решили принять участие в конкурсе Colonel's Kitchen и показать свои творения..

Ну что начнем?



Новая линейка «REFRESH»



Новая линейка «REFRESH»

Представляем Вам новую линейку «REFRESH» разработанную исключительно в городе Нижний Новгород с нотками свежих овощей и трав, которые покорают Ваши сердца и останутся надолго...

Мы предлагаем попробовать линейку с дополнительными ингредиентами такими, как авокадо, сыр Фета, маслины и новый Грушевый соус.. Окупись в разнообразие меню!



Новая линейка «REFRESH»

1. Греческий салат
2. Лимонад Клубника-Бasilik
3. Авокадо Бургер





Новая линейка «REFRESH»

Ввод новых ингредиентов:

Маслины

Авокадо

Грушевый соус

Сыр Фета

Твороженный сыр

Базилик



COS и стоимость Греческий салат

COS% Салат греческий

	COS ингредиента	количество	стоимость ингредиентов			
Айсберг (гр)	0,26	30,00	7,80			
Помидоры (гр)	0,22	20,00	4,40			
Огурец свежий (гр)	0,25	20,00	5,00			
Маслины (гр)	0,60	15,00	9,00			
Сыр Фета (гр)	0,50	20,00	10,00			
Соус Чатни-Груша (гр)	0,59	20,00	11,80			
Салатник шт	3,65	1,00	3,65			
	-		-			
	-		-			
	-		-			
	-		-			
			51,65	НДС	цена	COS%
				18,0%	179,00	34,0%



COS и стоимость Авокадо Бургер

COS% Авокадо Бургер

	COS ингредиента	количество	стоимость ингредиентов			
Булочка Импринт шт	7,05	1	7,05			
Соус Чатни-Груша	0,59	20,00	11,80			
Салат айсберг (гр)	0,26	10,00	2,60			
Филе оригинальное	22,52	1,00	22,52			
Твороженный сыр (гр)	0,70	15,00	10,50			
Авокадо (гр)	1,00	20,00	20,00			
Обертка Особая серия)	0,07	1,00	0,07			
	-		-			
	-		-			
	-		-			
	-		-			
	-		-			
				НДС	цена	COS%
			74,54	18,0%	249,00	35,3%



Пошаговое приготовление Греческого салата



Возьмите под салатник и добавьте 30 грамм салата Айсберг



Добавьте 20 грамм нарезанных помидор



Добавьте 20 грамм свежих огурцов



Добавьте сыр Фета 15 грамм (5 кубиков)



Пошаговое приготовление Греческого салата



Добавьте маслины 10 грамм



Добавьте соус Грушевый 20 грамм(2 нажатия)



Закройте крышкой

**Сервировка: 1 вилка/ 1 бумажная салфетка
Срок хранения: 4 часа с момента заготовки, по окончании срока утилизировать в отходы**



Пошаговое приготовление Лимонада Клубника-Базилик



Возьмите стакан
Шеф Лимонад и
добавьте половину
стакана льда



Добавьте 2 нажатия
сиропа Клубника



Добавьте 7 up
Мохито 0,3 объемом



Добавьте базилика 5
грамм

Закройте крышкой и сразу подайте гостю
Сервировка: 1 трубочка/ 1 бумажная
салфетка

Пошаговое приготовление Авокадо Бургер



Возьмите булочку Импринт и нанесите Грушевый соус 2 нажатия (20 грамм)



Добавьте салат Айсберг 10 грамм



Добавьте 1 филе оригинальное



Добавьте 20 грамм Авокадо (3 ломтика)



Добавьте сыр творожный 15 грамм



Закрывать верхней булочкой и завернуть в упаковку Темная Особая серия

Упаковать в упаковку Авокадо Бургер и подать гостю

Срок хранения: 10 минут
Сервировка: 1 бумажная салфетка



Список инвентаря

- ✓ Зеленая разделочная доска
- ✓ Зеленый нож
- ✓ Столовая ложка



Спасибо за внимание!

