



125319, МОСКВА, УЛ. ЧЕРНЯХОВСКОГО, Д. 5, КОРП. 1
ТЕЛ. (095) 956-3777, ФАКС (095) 956-3776

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ПРОИЗВОДСТВО САХАРНОЙ ВАТЫ

1. Технология приготовления сахарной ваты включает в себя следующие действия и компоненты:

Для начала технологического цикла необходимо убедиться в исправном состоянии оборудования, его правильном подключении, согласно норм пожарной и электробезопасности. Для этого внимательно прочитайте инструкцию по установке и работе с аппаратом. Установите и подключите аппарат согласно инструкции. Предварительно необходимо приготовить емкости для сахарного песка или сахарного песка со специальной пищевой добавкой, а также подготовить бумажные или полиэтиленовые палочки для собирания готового продукта, и при необходимости, полиэтиленовые пакеты для фасовки готового продукта.

Загрузите сахар или смесь в рабочую головку аппарата, включите тумблер "мотор", затем тумблер "нагрев". Ручкой регулировки реостата установите желаемую скорость образования ваты. По мере оседания ваты на стенках таза-ватоуловителя, ее собирают круговыми движениями на бумажную или полиэтиленовую палочку.

2. Расход сахарного песка на одну порцию составляет 10-12 г
Одна упаковка пищевой добавки "FLOSSINE" рассчитана на 45 кг сахара, т.о. на 1 кг сахара необходимо 10 г добавки

3. При расчете себестоимости порции сахарной ваты необходимо учитывать расходы на:

- Приобретение сырья
- Расходы по доставке сырья
- Расходы на установку аппарата, помещения и пр.
- Расходы на хранение инвентаря
- Расходы на электроэнергию
- Расходы на заработную плату

Прочие периодические накладные расходы