Документ № 1411

Выбранный сценарий: Делаем кальвадос

Теперь вставляется картинка:

Формируем Таблицу 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название работ | Трудоемкость работ | Стоимость работ |
| Этап 1. Сборка яблок | 73 | 730 |
| Собрать яблоки в тачку | 15 | 150 |
| Отвезти яблоки на мойку | 3 | 30 |
| Высушить яблоки | 45 | 450 |
| Сложить яблоки в ведро | 10 | 100 |
| Этап 2. Выжимаем сок | 26 | 260 |
| Запускаем соковыжималку | 1 | 10 |
| Закидываем яблоки | 15 | 150 |
| Процеживаем сок | 5 | 50 |
| Сливаем сок в емкость | 5 | 50 |
| Этап 3. Загружаем в сок дрожжи | 7218 | 72180 |
| Сливаем сок в ферментер | 5 | 50 |
| Загружаем дрожжи | 3 | 30 |
| Сидим ждем | 7200 | 72000 |
| Сливаем сидр с остатка | 10 | 100 |
| Этап 4. Дистилиляция | 445 | 4450 |
| Заливаем перегонный куб | 15 | 150 |
| Разгоняем куб | 60 | 600 |
| Дистилируем | 360 | 3600 |
| Сортируем | 10 | 100 |

Формируем Таблицу 2:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование Этапа | Результат работ Этапа | Стоимость Этапа |
| Этап 1. Сборка яблок | Ведро яблок | 730 |
| Этап 2. Выжимаем сок | Банка яблочного сока | 260 |
| Этап 3. Загружаем в сок дрожжи | Банка яблочного сидра | 72180 |
| Этап 4. Дистилиляция | Бутылка кальвадоса | 4450 |