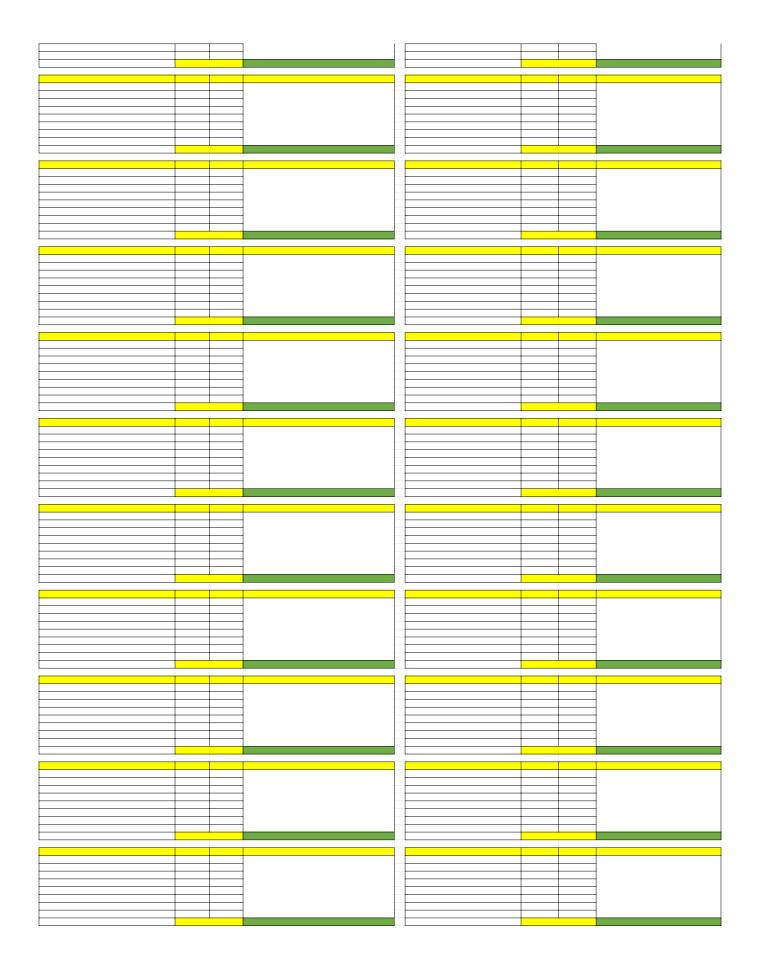
	Наименование блюда	Себестоимость	Продажа
Nº	Легкие закуски		
1	Домашние соленья (квашеная капуста , молосольные огурцы , маринованные грибы , гурийская капуста)		
2	Селедка с картофелем и маринованным луком		
3	Оливье с говядиной		
4	Паштет из утки с соусом из портвейна		
5	Рийет из лосося с тар-таром из огурца		
6	Чесночные гренки из бородинского хлеба		
7	Креветки темпера с дайконом и миндалем		
	Супы		
1	Борщ с говядиной		
2	Уха с 2х видов рыб		
3	Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом		
4			
	Основные блюда		
1	Пельмени свинина говядина		
2	Пельмени с курицей		
3	Вареники с картофелем и шкварками		
4	Томлёная говядина с зелёной гречкой		
5	Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом		
6	Жаренный картофель с грибами		
7	Стейк лосося со шпинатом и спаржей		
8	Филе белой рыбы с соте из овощей		
9			
	Мангал:		
1	Сувлаки из говядины с мятым картофелем и маринованны луком		
2	Сувлаки из свинины с томатами ким-чи		
3	Сувлаки из курицы с печёным ананасом		
4	Барамунди на гриле с соусом из белого вина и томатов		

Домашние соленья (квашеная капуста,							
молосольные огурцы , маринованные грибы , гурийская капуста)	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Селедка с картофелем и маринованным луком	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Квашенная капуста пф				Картофель конфи пф			
Масло растительное				Фритюрное масло			
Клюква пф				Соль			
Малосольные огурцы пф				Селедка филе			
Маринованные грибы пф				Маринованный лук пф			1
Гурийская капуста пф				Зелёный лук пф			
Укроп пф							
	Выхо	on:			Вых	ол:	
	DUIN	- н.			DUIN		
Оливье с говядиной	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Креветки темпера с дайконом и миндалем	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Картофель отварной пф				Креветки панированные пф			
Морковь отварная пф				Фритюрное масло			
Огурец свежий на оливье пф				Васаби соус пф			
Говядина отварная пф				Слайсы миндаля пф			
Зелёный горошек см пф				Дайкон слайс пф			
Солёный огурец корнишон пф				даикон слаистф			
Яйцо отварное пф							
Зелёный лук пф							
Зеленый лук пф Майонез							-
Сметана							-
Перец чёрный мальница							
Соль							
	Вых	0.00			Выхо	n ·	
	- DOIA	од.			Duixe	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Паштет из утки с соусом из портвейна	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Рийет из лосося с тар-таром из огурца	Брутто	Нетто	Технология приготовления
	- Py 110		кинакаото пери отома		- Py 110		кипология приготовления
Паштет база пф Соус из портвейна пф				Рийет из лосося пф Огурец тар-тар пф			1
Соус из портвеина пф Слайсы миндаля пф				Огурец тар-тар пф Зелёное масло пф			1
Зерновой хлеб пф				Зеленое масто пф			1
Укроп фри пф				Укроп декор пф			1
элроп фри пф				suport devols into			†
							1
							1
	Выхо	д:			Выхо	д:	
	20.00						
Чесночные гренки из бородинского хлеба	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Бородинский хлеб на борщ пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Бородинский хлеб на гренки пф	.,			Бородинский хлеб	,,		
Фритюрное масло				породиновия мисо			1
Чесночное масло пф							1
Соль							1
Соль							1
Соус чесночный пф							
	Выхо	n:			Вых	:ол:	
		-					
Борщ с говядиной	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Уха с 2х видов рыб	Брутто	Нетто	Технология приготовления
База борщ пф	.,			Бульон уха пф	.,		
Говядина отварная пф				Картофель отварной круг пф			
Сметана				Морковь отварная круг пф			
Петрушка пф				Лосось кубик пф			
Бородинский хлеб на борщ пф				Барамунди кубик пф			
Бородинский хлеб на борщ пф Горчица				Барамунди кубик пф Укроп пф			
Бородинский хлеб на борщ пф Горчица Смалец пф				Барамунди кубик пф			
Бородинский хлеб на борщ пф Горчица Смалец пф Зелёный лук перья на борщ пф				Барамунди кубик пф Укроп пф			
Бородинский хлеб на борщ пф Горчица Смалец пф				Барамунди кубик пф Укроп пф			
Бородинский хлеб на борщ пф Горчица Смалец пф Зелёный лук перья на борщ пф	Выхо	n :		Барамунди кубик пф Укроп пф	But	XOD :	
Бородинский хлеб на борщ пф Горчица Смалец пф Зелёный лук перья на борщ пф	Выхо	д:		Барамунди кубик пф Укроп пф	Вы	ход:	
Бородинский хлеб на борци пф Горница Смапец пф Зелёный лух перы на борци пф Чеснох слайс пф			Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф			Технология помготовления
Бородинский хлеб на борци пф Горница Смапец пф Зелёный лук перы на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом	Выхо	д:	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина	Вы	ход:	Технология приготовления
Бородинский хлеб на борщ пф Горчица Смапен пф Зелёный лух перы на борщ пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф			Технологня приготовления	Барамунди кубис пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина			Технопогия приготовления
Бородинский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перы на борци пф Чеснок спайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф			Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Сметана			Технология приготовления
Бородинский хлеб на борш пф Горнца Смапец пф Зелёный лух перы на борш пф Чеснох слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф			Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Домашняя адхика пф			Технология приготовления
Бородинский хлеб на борщ пф Горчица Смапен пф Зелёный лук перы на борщ пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо спарное пф			Технологня приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени динина говядина пф Сметана Домашная адхока пф Сливочное маспо			Технология приготовления
Бородинский хлеб на борш пф Горнца Смапец пф Зелёный лух перы на борш пф Чеснох слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф			Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Домашняя адхика пф			Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перья на борци пф Чеснок спайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесночные на суп пф			Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминина говядинаа Пельмени саминина говядина пф Сметана Домашина ядрика пф Сливочное масло Растительное масло			Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перья на борци пф Чеснок спайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесночные на суп пф			Технологня приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминина говядинаа Пельмени саминина говядина пф Сметана Домашина ядрика пф Сливочное масло Растительное масло			Технопогия приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перья на борци пф Чеснок спайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесночные на суп пф		Нетто	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминина говядинаа Пельмени саминина говядина пф Сметана Домашина ядрика пф Сливочное масло Растительное масло		Нетто	Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перья на борци пф Чеснок спайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесночные на суп пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминина говядинаа Пельмени саминина говядина пф Сметана Домашина ядрика пф Сливочное масло Растительное масло	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перья на борци пф Чеснок спайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесночные на суп пф	Брутто	Нетто	Технологня приготовления Технологня приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминина говядинаа Пельмени саминина говядина пф Сметана Домашина ядрика пф Сливочное масло Растительное масло	Брутто	Нетто	Технология приготовления Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горница Смапец пф Зеліный лух перы на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашней папшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашня пф Яйцо отварное пф Укро пф Сухари чесночные на сул пф Пассировка на куриный сул пф	Брутто	Нетто		Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сметана Домашина ядрика пф Стивочное масло Растигельное масло Соль	Брутто	Нетто	
Бородинский хлеб на борци пф Горница Смапец пф Зелёный лук перы на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульом с домашней лапшой и яйцом Гранцыя при праве пф Укроп пф Сухари чесночаные на суп пф Пассировка на куриный суп пф	Брутто	Нетто		Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина повядина Домашняя аджика пф Сливочье масло Растительное масло Соль	Брутто	Нетто	
Бородимский хлеб на борци пф Горница Смапец пф Зеліный лух перы на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашней папшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашня пф Яйцо отварное пф Укро пф Сухари чесночные на сул пф Пассировка на куриный сул пф	Брутто	Нетто		Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сметана Домашина ядрика пф Стивочное масло Растигельное масло Соль	Брутто	Нетто	
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лух перва на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульон с домашией лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашием пр Яйцо отварное пф Ухроп пф Сухари чесночаем на сул пф Пассировка на куриный сул пф	Брутто	Нетто		Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сметана Домашная адхока пф Сливочное масло Растительное масло Соль Вареники с картофелем и шивархами Вареники с картофелем и пф Свинное сало пф	Брутто	Нетто	
Бородинский хлеб на борци пф Горница Смалец пф Зелёный лук перы на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульом с домашней лапшой и яйцом Куриный бульом с домашней лапшой и яйцом Куриный бульом с домашней лапшой и яйцом Куриный бульо наза пф Лапша домашнея пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесноченые на суп пф Пассировка на куриный суп пф Пассировка на куриный суп пф Пельмени с курицей Гельмени с курицей Гельмени с курицей Лельмени с домашнея адомия пф	Брутто	Нетто		Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина повядина Домашняя аджика пф Сливочем масло Растительное масло Соль Варениих с картофелем и шкварками Варениих с картофелем пф Свинное свлю пф Смитна	Брутто	Нетто	
Бородимский хлеб на борщ пф Горица Смапец пф Зелёный лук перы на борщ пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашнея пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесночные на сул пф Пассировка на куриный сул пф	Брутто	Нетто		Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сметана Домашина адхока пф Сливсчено масло Растительное масло Соль Варениих с картофелем и шкварками Варениих с картофелем и шкварками Свиние сало пф Свиние сало пф Свиние сало пф Сметана Домашина адхока пф	Брутто	Нетто	
Бородинский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лух перья на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульом с домашией лапшой и яйцом Лапша домашием пф Охиврическо-якае на сул пф Схуари ческо-якае на сул пф Пассировка на куриный сул пф Папьмени с хурицей Папьмени с хурицей Папьмени с хурицей Сматана Домашием адкика пф Сливо-ное масло Растительное масло	Брутто	Нетто		Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Домашняя адрика пф Стивочно маспо Растительное маспо Соль Варении с картофелем и шкварками Варении с картофелем и шкварками Варении с картофелем пф Свинное сало пф Сметана Домашняя адрика пф Спивочное мало Растительное маспо	Брутто	Нетто	
Бородинский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лух перья на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульом с домашией лапшой и яйцом Лапша домашием пф Охиврическо-якае на сул пф Схуари ческо-якае на сул пф Пассировка на куриный сул пф Папьмени с хурицей Папьмени с хурицей Папьмени с хурицей Сматана Домашием адкика пф Сливо-ное масло Растительное масло	Выхс	Нетто Од:		Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Домашняя адрика пф Стивочно маспо Растительное маспо Соль Варении с картофелем и шкварками Варении с картофелем и шкварками Варении с картофелем пф Свинное сало пф Сметана Домашняя адрика пф Спивочное мало Растительное маспо	Вых	Нетто од: Нетто	
Бородинский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лух перья на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульом с домашией лапшой и яйцом Лапша домашием пф Охиврическо-якае на сул пф Схуари ческо-якае на сул пф Пассировка на куриный сул пф Папьмени с хурицей Папьмени с хурицей Папьмени с хурицей Сматана Домашием адкика пф Сливо-ное масло Растительное масло	Выхс	Нетто		Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Домашняя адрика пф Стивочно маспо Растительное маспо Соль Варении с картофелем и шкварками Варении с картофелем и шкварками Варении с картофелем пф Свинное сало пф Сметана Домашняя адрика пф Спивочное мало Растительное маспо	Брутто	Нетто од: Нетто	
Бородинский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лух перья на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульом с домашией лапшой и яйцом Лапша домашием пф Охиврическо-якае на сул пф Схуари ческо-якае на сул пф Пассировка на куриный сул пф Папьмени с хурицей Папьмени с хурицей Папьмени с хурицей Сматана Домашием адкика пф Сливо-ное масло Растительное масло	Выхс	Нетто Од:		Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сметана Домашная адмика пф Сливочное масло Расстительное масло Соль Варениях с картофелем и шквархами Варениях с картофелем и ф Свинное сало пф Сметана Домашная адмика пф Сливочное масло Соль	Вых	Нетто од: Нетто	
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелінай лук перва на борці пф Чеснок спайс пф Куриный бульон с домашней папшой и яйцом Куриный бульон с домашней папшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесночене на суп пф Пассировка на куриный суп пф Пассировка на куриный суп пф Пельмени с курицей Пельмени с курицей Пельмени с турицей Сметана Домашняя адхика пф Сливочное масло Растительное масло Растительное масло	Вых Брутто	Нетто Од:		Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сметана Домашина ядкика пф Спивочное масло Растительное масло Соль Вареники с картофелем и шкварками Вареники с картофелем пф Свиние сало пф Сливочное масло Соль Сметана Домашина ядкика пф Спивочное масло Соль	Вых	Нетто од: Нетто	Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лух первы на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульон с домашией папшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашией папшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашией при Сухари чесноченые на сул пф Сухари чесноченые на сул пф Пассировка на куриный сул пф Пельмени с хурицей Пельмени куриные пф Сметана Домашией адкома пф Сливочное масло Растительное масло Соль	Выхс	Нетто ——————————————————————————————————	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сметана Домашина ядкика пф Сливочное масло Растительное масло Соль Варениях с картофелем и шкварками Варениях с картофелем и ф Свинчое сало пф Сметана Домашина ядкика пф Сливочное мало Растительное масло Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грябным котрета с картофельным пюре и грябным порсм	Вых	нетто од: нетто	
Бородинский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перья на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульон с домашией лапшой и яйцом Куриный бульон с домашией лапшой и яйцом Куриный бульон бульон база пф Лапша домашией на пф Укроп пф Сухари чесночане на суп пф Пассировка на куриный суп пф Пальмени с курицей Пальмени с курицей Пальмени с курицей Смагава Домашией адхика пф Спесчное масло Растительное масло Соль	Вых Брутто	Нетто ——————————————————————————————————	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинника говядина Пельмени свинника говядина Пельмени свинника повядина Пельмени свинника предна пф Синисное маспо Растительное маспо Соль Варениих с картофелем и шкварками Варениих с картофелем пф Синичное доло пф Синичное доло пф Синичное доло пф Синичное доло пф Синисное доло пф Синисное доло пф Синисное доло пф Синисное доло пф Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Котлета куримая пф	Вых	нетто од: нетто	Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перья на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашней папшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашней пф Яйцо отварное пф Сухари чесночные на сул пф Пассировка на куриный сул пф Пассировка на куриный сул пф Сматана Домашняя адкика пф Слагана Домашняя адкика пф Слагананое масло Растительное масло Соль Томлёная говядина с зелёной гречкой Томленая говядина с грибами пф Зелёная гремая с грибами пф	Вых Брутто	Нетто ——————————————————————————————————	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сметана Домашина адхока пф Сливочное масло Растительное масло Соль Варениих с картофелем и шкварками Варениих с картофелем пф Свиние адхока пф Сливочное мало Пестительное масло Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Котлета к уричая пф Картофельное поре пф	Вых	нетто од: нетто	Технология приготовления
Бородинский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перва на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульон с домашией лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашией папшой и яйцом Гуриный бульон база пф Лапша домашией папшой и яйцом Сухари чесноченае на сул пф Соухари чесноченае на сул пф Пассировка на куриный сул пф Пельмени с курицей Пельмени с курицей Сматана Домашияя адкика пф Сматана Домашияя адкика пф Сливочное масло Растительное масло Соль Томленая говядина с зелёной гречкой Томленая говядина пф Зелёная гречка с грибами пф Соус демитися пф	Вых Брутто	Нетто ——————————————————————————————————	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Домашная адмика пф Сливочное масло Растительное масло Соль Варениях с картофелем и шквархами Варениях с картофелем пф Свинное сало пф Синеная Домашная адмика пф Сливочное масло Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибыым соусом Коллега куриная пф Картофельное поре пф Соль	Вых	нетто од: нетто	Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горница Смалени пр Зелёный лук первы на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульом с домашней лапшой и яйцом Куриный бульом с домашней лапшой и яйцом Куриный бульом база пф Лапша домашнея пар Явцо отверное пф Укро пм Сухари чесноение на сул пф Пассировка на куриный сул пф Пассировка на куриный сул пф Пасмение куриные пф Сматана Домашняя админа пф Сливоеное масло Растительное масло Сслы Томлёная говядина с зелёной гречкой Томленая говядина с зелёной гречкой Томленая говядина с делёный пф Зелёная гречка с грибами пф Сосу демитяся пф	Вых Брутто	Нетто ——————————————————————————————————	Технология приготовления	Барамунски кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сматана Домашина ядкика пф Списочно масло Растительное масло Соль Вареники с картофелем и шкварками Вареники с картофелем и шкварками Свиние сало пф Сматана Домашиня ядкика пф Списочное масло Телительное масло Соль Куриная котлета с хартофельным пюре и грибным Соусом Клета куриная пф Картофельне поре пф Соль Грибной соус пф	Вых	нетто од: нетто	Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перы на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесночные на суп пф Пассировка на куриный суп пф Пассировка на куриный суп пф Сматана Домашняя адмика пф Сматана Домашняя адмика пф Сливечное масло Растительное масло Соль Томпёная говядина с залёной гречкой Томпеная говядина пф Зелёнов масло пф Скус демигляс пф Сливен з 3 % Зелёнов масло пф	Вых Брутто	Нетто ——————————————————————————————————	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминия говядина Пельмени саминия говядина предысы пф Сметана Домашияя адрика пф Сливочное масло Растительное масло Растительное масло Соль Варениях с картофелем и шквархами Варениях с картофелем пф Свинное сало пф Сметана Домашияя адрика пф Сливочное масло Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Котлета куриная пф Картофельное прое пф Соль Грибной соус пф Зелейное масло пф	Вых	нетто од: нетто	Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горница Смалени пр Зелёный лук первы на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульом с домашней лапшой и яйцом Куриный бульом с домашней лапшой и яйцом Куриный бульом база пф Лапша домашнея пар Явцо отверное пф Укро пм Сухари чесноение на сул пф Пассировка на куриный сул пф Пассировка на куриный сул пф Пасмение куриные пф Сматана Домашняя админа пф Сливоеное масло Растительное масло Сслы Томлёная говядина с зелёной гречкой Томленая говядина с зелёной гречкой Томленая говядина с делёный пф Зелёная гречка с грибами пф Сосу демитяся пф	Вых Брутто	Нетто ——————————————————————————————————	Технология приготовления	Барамунски кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сматана Домашина ядкика пф Списочно масло Растительное масло Соль Вареники с картофелем и шкварками Вареники с картофелем и шкварками Свиние сало пф Сматана Домашиня ядкика пф Списочное масло Телительное масло Соль Куриная котлета с хартофельным пюре и грибным Соусом Клета куриная пф Картофельне поре пф Соль Грибной соус пф	Вых	нетто од: нетто	Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перы на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесночные на суп пф Пассировка на куриный суп пф Пассировка на куриный суп пф Сматана Домашняя адмика пф Сматана Домашняя адмика пф Сливечное масло Растительное масло Соль Томпёная говядина с залёной гречкой Томпеная говядина пф Зелёнов масло пф Скус демигляс пф Сливен з 3 % Зелёнов масло пф	Вых Брутто	Нетто ——————————————————————————————————	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминия говядина Пельмени саминия говядина предысы пф Сметана Домашияя адрика пф Сливочное масло Растительное масло Растительное масло Соль Варениях с картофелем и шквархами Варениях с картофелем пф Свинное сало пф Сметана Домашияя адрика пф Сливочное масло Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Котлета куриная пф Картофельное прое пф Соль Грибной соус пф Зелейное масло пф	Вых	нетто од: нетто	Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перы на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесночные на суп пф Пассировка на куриный суп пф Пассировка на куриный суп пф Сматана Домашняя адмика пф Сматана Домашняя адмика пф Сливечное масло Растительное масло Соль Томпёная говядина с залёной гречкой Томпеная говядина пф Зелёнов масло пф Скус демигляс пф Сливен з 3 % Зелёнов масло пф	Вых Брутто	Нетто ——————————————————————————————————	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминия говядина Пельмени саминия говядина предысы пф Сметана Домашияя адрика пф Сливочное масло Растительное масло Растительное масло Соль Варениях с картофелем и шквархами Варениях с картофелем пф Свинное сало пф Сметана Домашияя адрика пф Сливочное масло Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Котлета куриная пф Картофельное прое пф Соль Грибной соус пф Зелейное масло пф	Вых	нетто од: нетто	Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перы на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесночные на суп пф Пассировка на куриный суп пф Пассировка на куриный суп пф Сматана Домашняя адмика пф Сматана Домашняя адмика пф Сливечное масло Растительное масло Соль Томпёная говядина с залёной гречкой Томпеная говядина пф Зелёнов масло пф Скус демигляс пф Сливен з 3 % Зелёнов масло пф	Вых Брутто Вых Брутто Вых Брутто	Нетто — Нетто — Нетто — Нетто	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминия говядина Пельмени саминия говядина предысы пф Сметана Домашияя адрика пф Сливочное масло Растительное масло Растительное масло Соль Варениях с картофелем и шквархами Варениях с картофелем пф Свинное сало пф Сметана Домашияя адрика пф Сливочное масло Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Котлета куриная пф Картофельное прое пф Соль Грибной соус пф Зелейное масло пф	Вых Брутто Вых Брутто	нетто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перы на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Яйцо отварное пф Укроп пф Сухари чесночные на суп пф Пассировка на куриный суп пф Пассировка на куриный суп пф Сматана Домашняя адмика пф Сматана Домашняя адмика пф Сливечное масло Растительное масло Соль Томпёная говядина с залёной гречкой Томпеная говядина пф Зелёнов масло пф Скус демигляс пф Сливен з 3 % Зелёнов масло пф	Вых Брутто	Нетто — Нетто — Нетто — Нетто	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминия говядина Пельмени саминия говядина предысы пф Сметана Домашияя адрика пф Сливочное масло Растительное масло Растительное масло Соль Варениях с картофелем и шквархами Варениях с картофелем пф Свинное сало пф Сметана Домашияя адрика пф Сливочное масло Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Котлета куриная пф Картофельное прое пф Соль Грибной соус пф Зелейное масло пф	Вых	нетто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления
Бородинский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный лук перва на борци пф Ческох слайс пф Куриный бульом с домашией лапшой и яйцом Куриный бульом база пф Лапша домашием пр Лапша домашием пр Оукор пф Сухари ческоченые на сул пф Пассировка на куриный сул пф Пассировка на куриный сул пф Сламени с курицей Пельмени с курицей Пельмени с курицей Спивочное масло Растительно масло Соль Томленая говедина с зелёной гречкой Томленая говедина пф Зелёная греча с грибами пф Слу с демитлет пф Сливона з 3 % Зелёный лук пф	Вых Вых Брутто Вых Вых	метто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сметана Домашина адхока пф Сливочное масло Растительное масло Соль Варениях с картофелем и шквархами Варениях с картофелем пф Свинное сало пф Сметана Домашина адхока пф Сливочное масло пф Сливочное масло тф Сивиное сало пф Сивиное сало пф Крунивая котлета с картофельным пюре и грибым соусом Коллета куриная пф Картофельное поре пф Сле Грибной соус пф Зеленое масло пф Лук фри пф	Вых Вых Брутго	нетто — нетто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления
Бородинский хлеб на борци пф Горица Смалец пф Зелёный лук перье на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Явцо отварное пф Сухари чесночные на сул пф Пассировка на куриный сул пф Пассировка на куриный сул пф Сматана Домашняя адкика пф Славченный куриные пф Славченный сул пф Томленая говедина пф Зелёная трема с грибами пф Сосу демигияс пф Сосу демигияс пф Сосу демигияс пф Зелёная грема с грибами пф Зелёная грема с грибами пф Зелёнай лук пф Зелёнай лук пф	Вых Брутто Вых Брутто Вых Брутто	Нетто — Нетто — Нетто — Нетто	Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сметана Домашина ядкока пф Сливочное масло Растигельное масло Соль Вареники с картофелем и шкварками Вареники с картофелем и шкварками Симетана Домашина ядкока пф Сливочное мало Пестигельное масло Соль Картофелем опо пф Сливочное мало Растигельное масло Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Котлета куриная пф Картофельное пюря пф Соль Грибной соус пф Зеленое масло пф Лук фил пф	Вых Брутто Вых Брутто	нетто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный пул первы на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней папшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапиа домашнея пф Янцо отверное пф Укроп пф Сухари чесноченые на суп пф Пассировка на куриный суп пф Пассировка на куриный суп пф Ометана Домашняя адмика пф Сметана Домашняя адмика пф Сливочное масло Растительное масло Соль Томлёная говядния с залённой гречкой Томленая говядния пф Сслус демиглес пф Сперыма и за учина пф Сслус демиглес пф Зелёное масло пф	Вых Вых Брутто Вых Вых	метто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Домашина ядмика пф Сливочное масло Растительное масло Растительное масло Соль Варениях с картофелем и шкварками Варениях с картофелем и шкварками Варениях с картофелем пф Свинчое сало пф Сметана Домашина ядмика пф Спивочное мало Растительное масло Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Котлета куриная пф Картофельное поре пф Соль Прибной соус пф Заленое масло пф Лук фри пф Пук фри пф Пук фри пф	Вых Вых Брутго	нетто — нетто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления
Бородинский хлеб на борци пф Горница Смалец пф Звелёный лук перва на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульом с домашней лапшой и яйцом Куриный бульом с домашней лапшой и яйцом Куриный бульом база пф Лапша домашнея пар Явцо отверное пф Укро пм Сухари чесноемее на сул пф Пассировка на куриный сул пф Пассировка на куриный сул пф Пассировка на куриный сул пф Сливочное масло Растительное масло Соль Томлёная говядина с залёной гречкой Томленая совядная пф Звелёная греча с грябами пф Сорс демитляс пф Сливочно ласто пф Звелёная греча с грябами пф Сорс демитляс пф Звелёнай расти за хуринай з хури	Вых Вых Брутто Вых Вых	метто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Барамунски кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сматана Домашина ядкика пф Списочное масло Растительное масло Растительное масло Соль Вареники с картофелем и шиварками Вареники с картофелем пф Сивинее сало пф Сматана Домашиня ядкика пф Списочное масло Телительное масло Соль Куриная котлета с хартофельным пюре и грибным соусом Киртофельное поре пф Соль Грибной соус пф Зелёное масло пф Лук фри пф Стейк лосося со шиниатом Люсос с гейк пф Картофельное поре пф	Вых Вых Брутго	нетто — нетто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления
Бородинский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный пул первы на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашней папшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашней пф Яйцо отварное пф Сухари чесночные на сул пф Пассировка на куриный сул пф Пассировка на куриный сул пф Сматана Домашняя адкика пф Слагана Домашняя адкика пф Слагана Домашняя адкика пф Слагана Соль Томлёная говядина с зелёной гречкой Томлёная говядина с грибами пф Сусу демигляс пф Соле за	Вых Вых Брутто Вых Вых	метто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Симетана Домашина адхока пф Сливочное масло Растительное масло Соль Варениих с картофелем и шкварками Варениих с картофелем и шкварками Симетана Домашина адхока пф Симетана Домашина адхока пф Симетана Домашина адхока пф Соль Кометана Домашина адхока пф Симетана Домашина адхока пф Симетана Домашина адхока пф Симетана Домашина адхока пф Симетана Домашина адхока пф Соль Грибной сору с роф Зеленое масло пф Лук фи пф Картофельное поре пф Стейк лосося со шлинатом Лосоьс стейк пф Картофельное поре пф	Вых Вых Брутго	нетто — нетто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зеленьай пул первы на борци пф Чеснох слайс пф Куриный бульон с домашией лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашией папшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашией папшой и яйцом Сухари чесноченые на сул пф Сухари чесноченые на сул пф Пассировка на куриный сул пф Пельмени с хурицей Пельмени с хурицей Пельмени с хурицей Пельмени с хурицей Сматана Домашияя адкика пф Сматана Домашияя адкика пф Соль Томленая говидина с зелёмой гречкой Томленая говидина пф Зеление масло Соль Томленая говицина пф Зеление на с грибами пф Сусу демигило пф Слеви з 3 % Зеление масло пф Зеление масло пф Зеление масло пф Растительное масло Месночное масло пф Редитительное масло	Вых Вых Брутто Вых Вых	метто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свининиа говядина Пельмени свининиа говядина Пельмени свининиа говядина Пельмени с видина пф Сливочное масло Растительное масло Соль Варениях с картофелем и шиварками Варениях с картофелем пф Свинное сало пф Свинное сало пф Сливочное масло Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Коллета куриная пф Картофельное пюре пф Соль Грибное сусе пф Залёное масло пф Лух фри пф Пух фри пф Картофельное поре пф Стайк пососъ с о шлинатом Люсоь стейк пф Картофельное поре пф	Вых Вых Брутго	нетто — нетто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горница Смалец пф Зелёный лух первы на борци пф Чеснок слайс пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашняя пф Янцо отварное пф Укро пф Сухари чесночные на суп пф Пассировка на куриный сул пф Пассировка на куриный сул пф Пасмени с курицей Пальмени с курицей Пальмени с курицей Пальмени с курицей Томатана Домашняя адхима пф Сливочное масло Растительное масло Растительное масло Соль Томлёная говядина с зелёной гречкой Томленая говядина пф Зелёная гречка с грибами пф Сусу демитися пф Сливочно пф Томленая говядина пф Зелёная гречка с грибами пф Сусу демитися пф Картофель конфи пф Растительное масло Чесночное масло Чесночное масло Чесночное масло Чесночное масло Чесночное масло Применьий картофель с грибами Картофель конфи пф Растительное масло Чесночное масло Чесночное масло Прибы мисс пф Грибы мисс пф Грибы мисс пф Грибы мисс пф	Вых Вых Брутто Вых Вых	метто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сметана Домашиня адкока пф Сливо-кое масло Растительное масло Соль Вареники с картофелем и шкварками Вареники с картофелем пф Сивиное сало пф Сометана Домашиня адкика пф Спико-кое масло Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Котета куриная пф Картофельное поре пф Соль Грибной соус пф Зелёное масло пф Лук фри пф Картофельное поре пф Стейк лосося со шпинатом Лосов, стейк пф Картофельное поре пф Стейк лосося со шпинатом Лосов, стейк пф Картофельное поре пф Стейк лосося со шпинатом Лосов, стейк пф Картофельное поре пф Выпорка пф Выпорка пф Соль	Вых Вых Брутго	нетто — нетто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный пук перье на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашней папшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашней пф Зіцо отверное пф Сухари чесночнее на суп пф Пассировка на куриный суп пф Пассировка на куриный суп пф Сматана Домашней армина пф Сматана Домашней армина пф Сливенное масло Растительное масло Соль Томпёная говядина с залённой гречкой Томленая говядина пф Сливенное масло Валеная грема с грибами пф Соху демитике пф Сливенной з % Зелёное масло пф Зелёное масло пф Зелёное масло пф Зелёное масло пф Растительное масло пф Сруг демитике пф Сливенной картофель с грибами Картофель конфи пф Растинельное масло Чесночее масло пф Грибы мисс пф Томленай гук пф Соль	Вых Вых Брутто Вых Вых	метто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминия говядина Пельмени саминия говядина Пельмени с свиния говядина пф Сливочно масло Растительное масло Растительное масло Соль Варениях с картофелем и шквархами Варениях с картофелем и шквархами Варениях с картофелем пф Саминое сало пф Сивочное сало пф Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Котлета уриная пф Картофельное поре пф Соль Грибной соус пф Зелейное масло пф Лук фри пф Ирук фри пф Ирук фри пф Шлинат пф Выпорка пф Выпорка пф Соль Перец Перец	Вых Вых Брутго	нетто — нетто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горница Смалец пф Звелёный лук перва на борци пф Чеснок слайс пф Чеснок слайс пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашнея пф Яйцо отверное пф Укроп пф Сухари чесночне на сут пф Пассировка на куриный сут пф Пассировка на куриный сут пф Пассировка на куриный сут пф Окатана Домашняя адкима пф Сливочное масло Растительное масло Соль Томлёная говядина с залёной гречкой Томленая говядина пф Сорс демитлес пф Сорс демитлес пф Звелёная грема с грибами пф Сорс демитлес пф Звелёнай лук пф Растительное масло пф Звелёнай рук пф Растительное масло пф Звелёнай рук пф Растительное масло пф Звелёный картофель с грибами Картофель конфи пф Растительное масло Чесночнее масло пф Грибы мих пф Гомлёный гух пф	Вых Вых Брутто Вых Вых	метто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Барамунски кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Пельмени свинина говядина Пельмени свинина говядина пф Сметана Домашина ядкика пф Списочное масло Растительное масло Соль Вареники с картофелем и шкварками Вареники с картофелем и шкварками Вареники с картофелем пф Слиненое сало пф Сметана Домашина ядкика пф Слиненое масло Растительное масло Соль Куриная котлета с картофельным пиоре и грибным соусом Котега куривая пф Картофельное поре пф Соль Грибной соус пф Залёное масло пф Лук фри пф Картофельное поре пф Соль Грибной соус пф Залёное масло пф Картофельное поре пф Соль Грибной соус пф Вареное масло пф Картофельное поре пф Соль Грибной соус пф Вареное масло пф Шлиная г пф Выпорка пф Соль Герец Растительное масло	Вых Вых Брутго	нетто — нетто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления
Бородимский хлеб на борци пф Горица Смапец пф Зелёный пук перье на борци пф Чеснок слайс пф Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашней папшой и яйцом Куриный бульон база пф Лапша домашней пф Зіцо отверное пф Сухари чесночнее на суп пф Пассировка на куриный суп пф Пассировка на куриный суп пф Сматана Домашней армина пф Сматана Домашней армина пф Сливенное масло Растительное масло Соль Томпёная говядина с залённой гречкой Томленая говядина пф Сливенное масло Валеная грема с грибами пф Соху демитике пф Сливенной з % Зелёное масло пф Зелёное масло пф Зелёное масло пф Зелёное масло пф Растительное масло пф Сруг демитике пф Сливенной картофель с грибами Картофель конфи пф Растинельное масло Чесночее масло пф Грибы мисс пф Томленай гук пф Соль	Вых Вых Брутто Вых Вых	метто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Барамунди кубик пф Укроп пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Расстегай с рыбой пф Пельмени саминия говядина Пельмени саминия говядина Пельмени с свиния говядина пф Сливочно масло Растительное масло Растительное масло Соль Варениях с картофелем и шквархами Варениях с картофелем и шквархами Варениях с картофелем пф Саминое сало пф Сивочное сало пф Соль Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом Котлета уриная пф Картофельное поре пф Соль Грибной соус пф Зелейное масло пф Лук фри пф Ирук фри пф Ирук фри пф Шлинат пф Выпорка пф Выпорка пф Соль Перец Перец	Вых Вых Брутго	нетто — нетто — нетто — нетто — нетто	Технология приготовления Технология приготовления

							1
Сметана				Голландский соус с дижёнской горчицей пф			
	Выход	4:			Выхо	од:	
				Сувлаки из говядины с мятым			
Филе белой рыбы с соте из овощей	Брутто	Нетто	Технология приготовления	картофелем и маринованны луком	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Филе ред снепер пф				Сувлаки из говядины пф			
Растительное масло Соль				Глазурь для говядины пф			
Соль				Картофель запечёный пф Сливочное масло			
Цукини кубик пф				Соль			
Морковь кубик пф				Чесночное масло пф			
Зелёный горох см пф				Маринованный лук пф			
Бермонте соус пф				Лаваш пф			
Зелёное масло пф				Домашняя аджика пф			
Шпинат пф	Выхо			Чесночный соус пф	Выхо		
	DBIAU	д.			DBIAO	д.	
Сувлаки из свинины с томатами ким-чи	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Сувлаки из курицы с печёным ананасом	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Сувлаки из свинины пф				Сувлаки из курицы пф			
Глазурь для свинины пф				Глазурь для курицы пф			
Томаты ким-чи пф Маринованный лук пф				Печёный ананас пф Маринованный лук пф			
Лаваш пф				Лаваш пф			
Домашняя аджика пф				Домашняя аджика пф			
Чесночный соус пф				Чесночный соус пф			
	Выхо	ц:			Выхо	д:	
нди на гриле с соусом из белого вина и томат	Брутто	Нетто	Технология приготовления				
Барамунди бабочка пф	.,						
Топлёное сливочное масло пф							
Соус из белого вина и томатов пф							1
Зелёное масло пф							
Взорванные каперсы пф							
	Выход	1:					
					•		



Квашенная капцста пф	_								
The second second	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Ссылка на видео	Капуста белокочанная пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Капуста белокочанная пф Морковь пф	1000 rp 100 rp			B0&rlz=1C1PNFE_enTH1159TH1159 &on=%D0%84%D0%82%D0%80%	Капуста белокочанная			1	
Перец чёрный горох	10019		Нашинковать капусту и морковь мелкой соломкой , перепожить в большую гастроёмкость и добавить	&oq=%D0%8A%D0%82%D0%80% D1%88%D0%85%D0%8D%D0%8D%				1	
Соль	25 rp		соль, перец и лавровый лист, оставить не закрывая	D0%80%D1%8F+%D0%8A%D0% B0%D0%8F%D1%83%D1%81%D1%				Удалить качерышку и очистить от старых листьев	
Лавровый лист	2 шт		прикомнотной температуре на 2 дня , затем	82%D0% B0&gs_krp=EgZjaHJvbWUyBggAEE				удалить качерышку и очистить от старых листьев	
			переложить в вакумный пакет и убрать в холодильник еще на 2 дня	LIYOTUCAEOLheKGIAEMekIAhAAGA					
	Выход			oYgAOyCOgDEAAYCHIABDUCAOQA BgKGIAEMgkIBRAAGAoYgAQyCOgG		Вых			
	Выход			EAAYChiABDIHCAcQABIABDIJCAeQ		DBIX	од.		
Морковь пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Клюква пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Морковь					Клюква см	.,			
			Почистить овощичисткой					1	
	Выход	i:				Выхо	д:		
Малосольные огурцы пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Ссылка на видео	Огурцы на засолку пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Огурцы на засолку пф Чеснок свежий пф	700 rp 30 rp				Огурцы			-	
Укроп пф	20 мл								
Соль	2 cr.n							1	
Сахар	1 ч.п		Огурцы смешиваем со всеми ингридиентами ,	https://www.youtube.com/watch?					
Вода	1000 M/I		вакумируем и убираем в холодильник на 12 часов	y=WtrKO2eXilo					
								1	
	Выход	1:				Выхо	Д:		
Чеснок свежий пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Укроп пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Чеснок					Укроп				
			1		-	-		1	
			1					1	
]	
			1					1	
			1					1	
	Выход	1:	1			Выхо	д:	i	
Маринованные грибы пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Ссылка на видео	Грибы опята азия пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Грибы опята азия пф	2000 rp				Грибы опята азия				
Вода	2000 Mri		1		Вода			1	
Сопь	2 CT.II		Проваренные грибы помещаем в кастрюлю , наливаем		-	-			
Сахар	2 CT.FI		воду и варим при слабом кипении 15-20 минут,			-		Замачиваем грибы в холодной воде на час, затем моем и перекладываем в кастрюлю и ставим на	
Перец горошком чёрный Лавровый лист	3 гр 4 шт		добавляем соль , сахар , лавровый лист и 2 вида перца , перемешиваем и варим еще 5 минут , затем	https://www.youtube.com/watch?				медленный огонь, как грибы закипят варим их 30	
Лавровый лист Уксус 9 %	4 WT 50 MJ		добавляем уксус и варим еще 5 минут , немного	app=desktop&v=A7Uu24DCP-Y				минут , переодичиски снимаем пену , затем удаляем воду и перекладываем в чистую	
Перец душистый горошком	3 rp		остужаем и вакумируем , убираем в холодильник на 48 часов					удалием воду и перекладаваем в чистую кастрюлю	
								1	
	Выхо	on :			-	Выхо			
	рыхс	a.				рых0			
Гурийская капуста пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Ссылка на видео	Свёкла пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Капуста белокачанная пф	1000 rp				Свёкла				
Соль	2 ст.л								
Сахар	100 rp		Капусту нарезать крупными сигментами , свёклу						
Вода Уксус 9%	1000 мл 80 мл		нарезать слайсами все перемещать , для рассола					-	
Масло растительное	50 rp		налить воду в кастрюлю и добавить все специи , довести до кипения и залить свёклу с капустой ,	https://www.tiktok. com/@shusha_ismailova/video/74				-	
Лавровый лист	3 шт		оставить под прессом на 48 часов при комнотной	41613028245736759				1	
Перец горошком	6 шт		температкре , через двадня вакумируем и убираем еще на 48 часо в холодильник						
Свёкла пф	250 rp								
	Выход					Выхо			
	Выход					Выхо	Д:		
Картофель конфи на селёдку пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Картофель пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Картофель пф					Картофель				
Фритюрное масло									
Соль								-	
	Выход	:				Выхо	д:		
Маринованный красный лук пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Красный лук пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Красный лук пф Соль					Красный лук			-	
Сахар									
Ykcyc 9%									
Вода									
Свекольный фреш пф								1	
	Выход	:				Вых	од:		
Свекольный фреш пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления					Технология приготовления	
Свёкла пф			технология приготовления		Зелёный лук пф	Брутто	Нетто		
			технология приготовления		Зелёный лук пф Зелёный лук	Брутто	Нетто		
			TEAROUGHS TIPH OTOBIERNS		Зелёный лук пф Зелёный лук	Брутто	Нетто		
	Выход	ų:	гелиния при отошения		Зелёный лук пф Зелёный лук	Брутто			
			·		Зепёный лук	Выхо	рд:		
Картофель отварной пф	Выход	1: Нетто	технология приготовления Технология приготовления		Зелёный лук Морковь отварная пф		рд:	Технология приготовления	
Картофель отварной пф Картофель пф			·		Зепёный лук	Выхо	рд:	Технология приготовления	
			·		Зелёный лук Морковь отварная пф	Выхо	од:	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	·		Зелёный лук Морковь отварная пф	Брутто	од: Нетто	Технология приготовления	
		Нетто	·		Зелёный лук Морковь отварная пф	Выхо	од: Нетто	Технология приготовления	
Картофель пф	Брутто	Нетто Д:	Технология приготовления		Зелений пук Морковь отварная пф Морковь пф	Брутго	нетто Нетто		
Картофель пф Огурец свежий на оливье пф	Брутто	Нетто Д:	·		Зелёный лук Морковь отварная пф	Брутто	нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	
Картофель пф	Брутто	Нетто Д:	Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говядина отварная пф Говязы вырежа пф Водя	Брутго	нетто Нетто		
Картофель пф Огурец свежий на оливье пф	Брутто	Нетто Д:	Технология приготовления		Зелений пук Морковь отварная пф Морковь пф Говядина отварная пф Говязан вырежа пф Вода Соль	Брутго	нетто Нетто		
Картофель пф Огурец свежий на оливье пф	Брутто	Нетто Д:	Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говядина отварная пф Говязы вырежа пф Водя	Брутго	нетто Нетто		
Картофель пф Огурец свежий на оливье пф	Брутто	Нетто Д:	Технология приготовления		Зелений пук Морковь отварная пф Морковь пф Говядина отварная пф Говязан вырежа пф Вода Соль	Брутто	нетто Нетто		
Картофель пф Огурец свежий на оливье пф	Брутто	Нетто Эд: Нетто	Технология приготовления		Зелений пук Морковь отварная пф Морковь пф Говядина отварная пф Говязан вырежа пф Вода Соль	Брутто	д: Нетто д: Нетто		
Картофель пф Отурец свежий на оливье пф Отурец	Брутто Выхс Брутто Выхс	Нетто РД: Нетто	Технология приготовления Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говядина отварная пф Говязы выреза пф Вода Соль Перец чёрный горошком	Выхо Брутто Выхо Брутто	нетто — Нетто — Нетто — Нетто	Технология приготовления	
Каргофень пф Отурец свежий на отивье пф Отурец Отурец	Брутто Выхс	Нетто Эд: Нетто	Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязыя вырежа пф Водя Соль Перец чёрный горошком	Выхо Брутго Выхо Брутго	нетто — Нетто — Нетто — Нетто		
Картофель пф Отурец свежий на оливье пф Отурец	Брутто Выхс Брутто Выхс	Нетто РД: Нетто	Технология приготовления Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говядина отварная пф Говязы выреза пф Вода Соль Перец чёрный горошком	Выхо Брутто Выхо Брутто	нетто — Нетто — Нетто — Нетто	Технология приготовления	
Каргофень пф Отурец свежий на отивье пф Отурец Отурец	Брутто Выхс Брутто Выхс	Нетто РД: Нетто	Технология приготовления Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязыя вырежа пф Водя Соль Перец чёрный горошком	Выхо Брутто Выхо Брутто	нетто — Нетто — Нетто — Нетто	Технология приготовления	
Каргофень пф Отурец свежий на отивье пф Отурец Отурец	Выхо Выхо Бруто Выхо Выхо	Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязыя вырежа пф Водя Соль Перец чёрный горошком	Выхо Брутто Выхо Брутто Выхо	.д.: Нетто Нетто	Технология приготовления	
Каргофень пф Отурец свежий на отивье пф Отурец Отурец	Брутто Выхс Брутто Выхс	Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязыя вырежа пф Водя Соль Перец чёрный горошком	Выхо Брутто Выхо Брутто	.д.: Нетто Нетто	Технология приготовления	
Картофень пф Отурец свежий на оливые пф Отурец Отурец Говичен выреже пф Говичен выреже пф	Выхо Выхо Бруто Выхо Выхо	Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязыя вырежа пф Вода Соль Перец чёрный горошком Зелёный горошек см лф Зелёный горошек см	Выхо Брутго Выхо Брутго Выхо	д: Нетто д: Нетто од: Нетто	Технология приготовления	
Каргофень пф Отурец свежий на отивье пф Отурец Отурец	Выхо Выхо Брутто Выхо	Нетто — Нетто — Нетто — Нетто	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязыя вырежа пф Водя Соль Перец чёрный горошком	Выхо Брутто Выхо Брутто Выхо	д: Нетто д: Нетто од: Нетто	Технопоскя приготовления Технопоскя приготовления	
Картофель пф Отурец свежній на оливые пф Отурец Отурец Говежь вырезка пф Говежь вырезка пф Явіца отварное пф	Выхо Выхо Брутто Выхо	Нетто — Нетто — Нетто — Нетто	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говедина отварная пф Говека вырежа пр Вода Соль Перец чёрный горошки Зелёный горошки ки Зелёный горошки ки	Выхо Брутго Выхо Брутго Выхо	д: Нетто д: Нетто од: Нетто	Технопоскя приготовления Технопоскя приготовления	
Картофель пф Отурец свежній на оливые пф Отурец Отурец Говежь вырезка пф Говежь вырезка пф Явіца отварное пф	Бруто Выхо Бруто Выхо Бруто Выхо Бруто	Нетто Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говедина отварная пф Говека вырежа пр Вода Соль Перец чёрный горошки Зелёный горошки ки Зелёный горошки ки	Выхо Брутго Выхо Брутго Выхо Брутго	д: Нетто Од: Нетто Нетто	Технопоскя приготовления Технопоскя приготовления	
Картофель пф Отурец свежній на оливые пф Отурец Отурец Говежь вырезка пф Говежь вырезка пф Явіца отварное пф	Выхо Выхо Брутто Выхо	Нетто Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говедина отварная пф Говека вырежа пр Вода Соль Перец чёрный горошки Зелёный горошки ки Зелёный горошки ки	Выхо Брутго Выхо Брутго Выхо	д: Нетто Од: Нетто Нетто	Технопоскя приготовления Технопоскя приготовления	
Картофель пф Отурец свежній на оливые пф Отурец Отурец Говежь вырезка пф Говежь вырезка пф Явіца отварное пф	Бруто Выхо Бруто Выхо Бруто Выхо Бруто	Нетто Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говедина отварная пф Говека вырежа пр Вода Соль Перец чёрный горошки Зелёный горошки ки Зелёный горошки ки	Выхо Брутго Выхо Брутго Выхо Брутго	д: Нетто Од: Нетто Нетто	Технопоскя приготовления Технопоскя приготовления	
Картофель пф Огурец свежий на оливье пф Огурец Говикъл вырезка пф Говикъл вырезка Говикъл вырезка Повикъл вырезка Повикъл вырезка Повикъл вырезка Повикъл вырезка Повикъл върезка	Бруто Выходорто Выходорто Выходорто	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зеленьий лук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязына вырежа пф Вода Соль Перец чёрный горошки ка Зелёный горошек сы пф Зелёный горошек сы Соль Оуўец корикцом	Выхолей Выхол	д:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Картофель пф Отурец свежий на оливъе пф Олурец Олурец Говежья вырежа пф Говекья вырежа Яйцо отварное пф Яйцо отварное пф Яйцо отварное пф Пвитет база пф Печень пф Регительное масто	Бруто Выходорто Выходорто Выходорто	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зелёный пук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говедина отварная пф Говедина отварная пф Говедина отварная пф Перец черный прошки Зелёный горошек см пф Зелёный горошек см Солёный отурец кориншом пф Отурец кориншом пф	Выхолей Выхол	д:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Картофель пф Огурец свежий на оливье пф Огурец Говлявам вырезка пф Говлявам вырезка пф Говлявам вырезка пф Яйцо отмарное пф Яйцо отмарное пф Печень пф Печень пф Респительное масто Муха	Бруто Выходорто Выходорто Выходорто	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зеленьий лук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязына вырежа пф Вода Соль Перец чёрный горошки ка Зелёный горошек сы пф Зелёный горошек сы Соль Оуўец корикцом	Выхолей Выхол	д:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Картофель пф Отурец свежий на оливье пф Оурец Оурец Говков вырезка пф Говков вырезка пф Яйцо отварное пф Яйцо отварное пф Яйцо отварное пф Расстанов отварное пф Регентельное масто Муха Соль	Бруто Выходорто Выходорто Выходорто	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зеленьий лук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязына вырежа пф Вода Соль Перец чёрный горошки ка Зелёный горошек сы пф Зелёный горошек сы Соль Оуўец корикцом	Выхолей Выхол	д:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Картофель пф Огурец свежий на оливье пф Огурец Говлявам вырезка пф Говлявам вырезка пф Говлявам вырезка пф Яйцо отмарное пф Яйцо отмарное пф Печень пф Печень пф Респительное масто Муха	Бруто Выходорто Выходорто Выходорто	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зеленьий лук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязына вырежа пф Вода Соль Перец чёрный горошки ка Зелёный горошек сы пф Зелёный горошек сы Соль Оуўец корикцом	Выхолей Выхол	д:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Картофиль пф Огурец свежий на оливые пф Огурец Огурец Говяжия вырезка пф Говяжия вырезка пф Говяжия вырезка Яйцо отварное пф Яйцо отварное пф Растительное масто Муха Соль Мросов пф Лук белы пф Лук белы пф	Бруто Выходорто Выходорто Выходорто	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зеленьий лук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязына вырежа пф Вода Соль Перец чёрный горошки ка Зелёный горошек сы пф Зелёный горошек сы Соль Оуўец корикцом	Выхолей Выхол	д:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Картофель пф Отурец свежий на оливье пф Отурец Отурец Говома вырежи вф Говома вырежи Яйцо отварное пф Рамгет база пф Пеель пф Регительное масто Муха Соль Перец цельнор Мухо Соль Перец цельнор Мухо Соль Перец цельнор Мухо Соль Перец цельнор	Бруто Выходорто Выходорто Выходорто	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зеленьий лук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязына вырежа пф Вода Соль Перец чёрный горошки ка Зелёный горошек сы пф Зелёный горошек сы Соль Оуўец корикцом	Выхолей Выхол	д:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Картофиль пф Огурец свежий на оливые пф Огурец Огурец Говком вырезка пф Говком вырезка Павитет база пф Печель пф Рестительное выслю Муза Соль Перец четыница Мороком пф Пу белый пф Сельдора пф Сельдора пф	Бруто Выходорто Выходорто Выходорто	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зеленьий лук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязына вырежа пф Вода Соль Перец чёрный горошки ка Зелёный горошек сы пф Зелёный горошек сы Соль Оуўец корикцом	Выхолей Выхол	д:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Картофель пф Отурец свежий на оливье пф Отурец Отурец Говома вырежи вф Говома вырежи Яйцо отварное пф Рамгет база пф Пеель пф Регительное масто Муха Соль Перец цельнор Мухо Соль Перец цельнор Мухо Соль Перец цельнор Мухо Соль Перец цельнор	Бруто Выходорто Выходорто Выходорто	Нетто Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зеленьий лук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязына вырежа пф Вода Соль Перец чёрный горошки ка Зелёный горошек сы пф Зелёный горошек сы Соль Оуўец корикцом	Выхолей Выхол	д:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Картофель пф Отурец свежий на оливье пф Озурец Говолья вырезка пф Говолья вырезка Янця отвазинов пф Янця отвазинов пф Расчет база пф Печель пф Регительное масто Муха Соль Прерц мельяца Морковь пф Рук бельяца пф Сольдорой пф Кольяк Вода	Бруто Выходорто Выходорто Выходорто	Нетто Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зеленьий лук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязына вырежа пф Вода Соль Перец чёрный горошки ка Зелёный горошек сы пф Зелёный горошек сы Соль Оуўец корикцом	Выхолей Выхол	д:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Картофиль пф Огурец свежий на оливье пф Огурец Огурец Огурец Говикъл възрезка пф Говикъл възрезка Повикъл възрезка Повикъл възрезка Повикъл възрезка Печен пф Распительное видо Печен пф Распительное видо Мука Соль Перец метълица Моролов пф Огивъро пф Огивъро пф Кольяк Вода Спиви 13%	Бруто Выходорто Выходорто Выходорто	Нетто Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		Зеленьий лук Морковь отварная пф Морковь пф Морковь пф Говящина отварная пф Говязына вырежа пф Вода Соль Перец чёрный горошки ка Зелёный горошек сы пф Зелёный горошек сы Соль Оуўец корикцом	Выхолей Выхол	д:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	

	Выход		1		Bы	іход:	İ	
Соус из портвейна пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Слайсы миндаля пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Красное вино				Слайсы миндаля				
Сахар								
	Выход	:			Вы	ход:		
Зерновой хлеб пф Зерновой хлеб	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Укроп фри пф Укроп пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Зерновой клео				Фриторное масло				
					-			
	D				D			
	Выход				Вых	юд:		
Креветки пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Креветки панированные пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Креветки 21\25				Креветки панированные пф				
				Кукурузній крахмал Соль				
				Cuis				
	Выход	t:			Вых	од:		
Васаби соус пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Сок лайма пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Васаби порошок	Брупо	110110	технология приготовления	Лайм	Брутто	nono	технология приготовления	
Вода								
Сгущёнка								
Сок лайма пф								
Цедра лайма пф Соль					†			
Майонез								
Зелёный коллер			1					
	Выход	l:			Вых	:од:		
Цедра лайма пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Дайкон слайс пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Лайм				Дайкон				
			1	Вода				
				Лёд	-	-		
			1					
			1					
			1					
	Выход				Вых	од:		
	_		_					
Рийет из лосося пф Лосось пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Лосось на коже пф Лосось филе на коже	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Лосось слабой соли пф				700000 quite na none				
Белое вино								
Укроп пф					-			
Соль					 			
Сливки 33%								
Твороженный сыр					-			
	Выход	Δ:			Вых	:од :		
Лосось слабой соли пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Огурец тар-тар пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Лосось на коже пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Огурец тар-тар пф Огурец	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Лосось на коже пф Соль	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Лосось на коже пф Соль	Брутто		Технология приготовления		Брутто		Технология приготовления	
Лосось на коже пф Соть Сахар	Выход	1:		Огурец	Вых	од:		
Посось на коже пф Соте Сахар Сахар Зепёное масло пф	Выход		Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декор пф		од:	Технология приготовления Технология приготовления	
Лосось на коже пф Соль Сахар	Выход	1:		Огурец	Вых	од:		
Лоско-ва виже пф Соть Соть Сахор Зелёное маслю пф Укроппф	Выход Брутто 250 гр	1:		Опурец Укров декор пф	Вых	од:		
Лосось на нове пф Соль Соль Сахор Зелёное масло пф Укроп пф	Выход Брутго 250 гр	ц: Нетто		Опурец Укров декор пф	Брутто	од:		
Лоссы- на може пф Соль Соль Сахар Запёное масло пф Укроп пф Растительное масло	Выход Брутго 250 гр 1000 мл	нетто	Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укроп пф	Вых Брутто Вых	од: Нетто	Технология приготовления	
Лосов на коже пф Соть Сахар Зелёное масло пф Укроп пф Распительное масло Бородинский клиб изгрения пф	Выход Брутго 250 гр	ц: Нетто		Отурец Укров декор пф Укроп пф Укроп пф	Брутто	од: Нетто		
Лосова на коже пф Соль Сахар Сахар Заявное масло пф Укроп пф Растительное масло	Выход Брутго 250 гр 1000 мл	нетто	Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укроп пф	Вых Брутто Вых	од: Нетто	Технология приготовления	
Лосов на коже пф Соть Сахар Зелёное масло пф Укроп пф Распительное масло Бородинский клиб изгрения пф	Выход Брутго 250 гр 1000 мл	нетто	Технология приготовления	Отурец Укров декор пф Укроп пф Укроп пф	Вых Брутто Вых	од: Нетто	Технология приготовления	
Лосов на коже пф Соть Сахар Зелёное масло пф Укроп пф Распительное масло Бородинский клиб изгрения пф	Выход Брутго 250 гр 1000 мл	4: Нетто	Технология приготовления	Отурец Укров декор пф Укроп пф Укроп пф	Вых Брутто Вых	од: Нетто	Технология приготовления	
Лосов на коже пф Соть Соть Сахар Зелёное масло пф Укроп пф Распительное масло Беродинский хлиб нагрения пф Бородинский хлиб	Выход Брутто 250 гр 1000 мп Выход Брутто	Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Отурец Учерев декеер пф Учерев декеер пф Учерев пф Учерев пф Берединский хляб на борщ пф Берединский хляб	Вьох Брутго Вьох Брутго	од: Нетто Од: Нетто	Технология приготеаления Технология приготеаления	
Пососы на коже пф Соль Сахор Зелёное масло пф Уурол пф Растительное масло Бородинский хлеб матрении пф Бородинский хлеб матрении пф Бородинский хлеб матрении пф	Выход Брутто 250 гр 1000 мл Выход Брутто Выход	4: Нетто	Технология приготовления	Опурец Укров декер пф Укроп пф Укроп пф Бородинский клеб на боркц пф Бороданский клеб на боркц пф Соус чесночный пф	Вых Брутто Вых Брутто	од: Нетто	Технология приготовления	
Лосов на коже пф Соть Сахар Зелёное маслю пф Укроп пф Распительное маслю Бородинский хлиб нагрения пф Бородинский хлиб нагрения пф Чесночное маслю пф Чесночное маслю пф	Выход Бруто 230 гр 1000 мп Выходо Бруто Выходо	Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Отурец Укров декер пф Укроп пф Укроп пф Бородичский хлеб на борщ пф Бородичский хлеб на корш пф Соус чесночный пф Систана	Вьох Брутго Вьох Брутго	од: Нетто Од: Нетто	Технология приготеаления Технология приготеаления	
Лососы на коже пф Соль Сахар Зелёное масло пф Уурол пф Растительное масло Бородинский хлеб натренки пф Бородинский хлеб натренки пф Бородинский хлеб натренки пф	Выход Брутто 250 гр 1000 мл Выход Брутто Выход	Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Отурец Умров декер пф Укроп пф Укроп пф Бородический жлеб на берщ пф Бородический жлеб на берш пф Соус честкомый пф Систама Майонеа Соль	Вьох Брутго Вьох Брутго	од: Нетто Од: Нетто	Технология приготеаления Технология приготеаления	
Лосов на коже пф Соть Сахар Зелёное маслю пф Укроп пф Распительное маслю Бородинский хлиб нагрения пф Бородинский хлиб нагрения пф Чесночное маслю пф Чесночное маслю пф	Выход Бруто 230 гр 1000 мп Выходо Бруто Выходо	Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укров пер Укров пер Укров пер Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Соус честночный пф Сиетана Майонея Соль Чески свемий пф	Вьох Брутго Вьох Брутго	од: Нетто Од: Нетто	Технология приготеаления Технология приготеаления	
Лосов на коже пф Соть Сахар Зелёное маслю пф Укроп пф Распительное маслю Бородинский хлиб нагрения пф Бородинский хлиб нагрения пф Чесночное маслю пф Чесночное маслю пф	Выход Бруто 230 гр 1000 мп Выходо Бруто Выходо	Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Отурец Умров декер пф Укроп пф Укроп пф Бородический жлеб на берщ пф Бородический жлеб на берш пф Соус честкомый пф Систама Майонеа Соль	Вьох Брутго Вьох Брутго	од: Нетто Од: Нетто	Технология приготеаления Технология приготеаления	
Лосов на коже пф Соть Сахар Зелёное маслю пф Укроп пф Распительное маслю Бородинский хлиб нагрения пф Бородинский хлиб нагрения пф Чесночное маслю пф Чесночное маслю пф	Выход Бруто 230 гр 1000 мп Выходо Бруто Выходо	Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укров пер Укров пер Укров пер Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Соус честночный пф Сиетана Майонея Соль Чески свемий пф	Вьох Брутго Вьох Брутго	од: Нетто Од: Нетто	Технология приготеаления Технология приготеаления	
Посоль на коже пф Соль Соль Соль Сахар Зелёное маслю пф Укроп пф Распительное маслю Бородинский хлиб нагрения пф Бородинский хлиб нагрения пф Кородинский хлиб нагрения пф Кородинский хлиб нагрения пф	Выхор Брутто Выхор Брутто Выхор Брутто Выхор Брутто Выхор Брутто Выхор Брутто	Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укров пер Укров пер Укров пер Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Соус честночный пф Сиетана Майонея Соль Чески свемий пф	Вых Брутго Вых Брутго	од: Нетто Нетто Нетто	Технология приготеаления Технология приготеаления	
Посоль на коже пф Соль Соль Соль Сахар Зелёное маслю пф Укроп пф Распительное маслю Бородинский хлиб нагрения пф Бородинский хлиб нагрения пф Кородинский хлиб нагрения пф Кородинский хлиб нагрения пф	Выход Бруто 230 гр 1000 мп Выходо Бруто Выходо	Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укров пер Укров пер Укров пер Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Соус честночный пф Сиетана Майонея Соль Чески свемий пф	Вьох Брутго Вьох Брутго	од: Нетто Нетто Нетто	Технология приготеаления Технология приготеаления	
Посоко на воже пф Соль Сахор Зелёное маслю пф Укроп пф Распительное маслю Бородинский хлиб жатренен пф Бородинский хлиб жатренен пф Чесно-шесний пф Чесно-шесний пф Распительное масло	Выхор Брутто	Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Береденский хлиб на берш пф Береденский хлиб на берш пф Сорсумесной хлиб Сорсумесночный пф Сигана Майона Сов. Ческог свемой пф Распительное маспо	Вых Брутго Вых Брутго	од: Нетто Нетто Нетто Од: Нетто	Технология приготеаления Технология приготеаления	
Поское на коже пф Соль Сахар Запёное масло пф Ууроп пф Растительное масло Бородинский хлеб натренки пф Бородинский хлеб натренки пф Чесно свезий пф Растительное масло Чесное свезий пф Растительное масло	Выход Брутто 1000 мп Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Выход Выход Выход Выход Выход Выход	Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декер пф Укров декер пф Укров пф Бородинский клеб на борош пф Бородинский клеб на борош пф Бородинский клеб на борош пф Бородинский пф Соус чесночный пф Сиетана Майонея Соль Чески свемий пф Растительное масло	Вых Брутго Вых Брутго Брутго	од: Нетто Нетто Нетто Од: Нетто	Тахиология приготовления Тахиология приготовления Тахиология приготовления	
Посоко на воже пф Соль Сахар Зелёное масло пф Укроппе Распительное масло Бородический жлиб натренен пф Бородический жлиб натренен пф Чесночное масло пф Чеснос какома пф Распительное масло Ваза борщ пф Говикий бульо пф Говикий бульо пф	Выход Брутто 1000 мп Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Выход Выход Выход Выход Выход Выход	Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Береденский хлиб на берш пф Береденский хлиб на берш пф Сорсумесной хлиб Сорсумесночный пф Сигана Майона Сов. Ческог свемой пф Распительное маспо	Вых Брутго Вых Брутго Брутго	од: Нетто Нетто Нетто Од: Нетто	Тахиология приготовления Тахиология приготовления Тахиология приготовления	
Поское на коже пф Соль Сахар Запёное масло пф Ууроп пф Растительное масло Бородинский хлеб натренки пф Бородинский хлеб натренки пф Чесно свезий пф Растительное масло Чесное свезий пф Растительное масло	Выход Брутто 1000 мп Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Выход Выход Выход Выход Выход Выход	Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Береденский хлиб на берш пф Береденский хлиб на берш пф Сорсумесной хлиб Сорсумесночный пф Сигана Майона Сов. Ческог свемой пф Распительное маспо	Вых Брутго Вых Брутго Брутго	од: Нетто Нетто Нетто Од: Нетто	Тахиология приготовления Тахиология приготовления Тахиология приготовления	
Поское на коже пф Соль Сахар Запёное масло пф Уурол пф Растительное масло пф Нероворовое масло пф Неровое масло пф Чесное масло пф Чесное масло пф Растительное масло пф Песное масло пф Говекий бульог пф Пассорова на боры пф Говокий бульог пф Пассорова на боры пф Горового пф	Выход Брутто 1000 мп Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Выход Выход Выход Выход Выход Выход	Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Береденский хлиб на берш пф Береденский хлиб на берш пф Сорсумесной хлиб Сорсумесночный пф Сигана Майона Сов. Ческог свемой пф Распительное маспо	Вых Брутго Вых Брутго Брутго	од: Нетто Нетто Нетто Од: Нетто	Тахиология приготовления Тахиология приготовления Тахиология приготовления	
Посоко на коже пф Соль Сахар Зелёное масло пф Укроп пф Растительное масло Бородомский хлеб магрения пф Бородомский хлеб магрения пф Кородомский хлеб магрения пф Растительное масло Чесное авслои пф Растительное масло Вородомский хлеб магрения пф Говики бульо пф Городом за масло пф	Выход Брутто 1000 мп Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Выход Выход Выход Выход Выход Выход	Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Береденский хлиб на берш пф Береденский хлиб на берш пф Соус чесночный пф Сигана Майона Сов. Чесно свемий пф Распительное маспо	Вых Брутго Вых Брутго Брутго	од: Нетто Нетто Нетто Од: Нетто	Тахиология приготовления Тахиология приготовления Тахиология приготовления	
Поское на коже пф Соль Сахар Запёное масло пф Уурол пф Растительное масло пф Чорол пф Бородичский хляб натремки пф Бородичский хляб натремки пф Ческое свекий пф Растительное масло Ческое свекий пф Растительное масло Ваза борош пф Говекий бульог пф Пассорова на боры пф Перомое масло пф Перомое масло пф Картофель пф Картофель пф Картофель пф	Выход Брутто 1000 мп Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Выход Выход Выход Выход Выход Выход	Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Береденский хлиб на берш пф Береденский хлиб на берш пф Соус чесночный пф Сигана Майона Сов. Чесно свемий пф Распительное маспо	Вых Брутго Вых Брутго Брутго	од: Нетто Нетто Нетто Од: Нетто	Тахиология приготовления Тахиология приготовления Тахиология приготовления	
Пососы на коме пф Солы Сахар Залёное маслю пф Укропи ф Растительное маслю Бородический хлеб нагрения пф Бородический хлеб нагрения пф Короссий клеб нагрения пф Растительное маслю пф Ческое свехой пф Растительное маслю Пососий клеб нагрения пф Говекой бужби пф	Вьиод Брутто Выпод	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Береденский хлиб на берш пф Береденский хлиб на берш пф Соус чесночный пф Сигана Майона Сов. Чесно свемий пф Распительное маспо	Вых Брутто Вых Брутто Вых Брутто	од:	Тахиология приготовления Тахиология приготовления Тахиология приготовления	
Пососы на коме пф Солы Сахар Залёное масло пф Укроп пф Растительное масло пф Катурнов масло пф Пососы коме масло пф Нессионое масло пф Нессионое масло пф Растительное масло пф Пососы саконі пф Говиний бульог пф Говиний бульог пф Пассорова на борци пф Катурнов пф	Выход Брутто 1000 мп Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Выход Выход Выход Выход Выход Выход	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Береденский хлиб на берш пф Береденский хлиб на берш пф Соус чесночный пф Сигана Майона Сов. Чесно свемий пф Распительное маспо	Вых Брутго Вых Брутго Брутго	од:	Тахиология приготовления Тахиология приготовления Тахиология приготовления	
Пососы на коме пф Солы Сахар Залёное масло пф Укроп пф Растительное масло пф Катурнов масло пф Пососы коме масло пф Нессионое масло пф Нессионое масло пф Растительное масло пф Пососы саконі пф Говиний бульог пф Говиний бульог пф Пассорова на борци пф Катурнов пф	Вьиод Брутто Выпод	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Береденский хлиб на берш пф Береденский хлиб на берш пф Соус чесночный пф Сигана Майона Сов. Чесно свемий пф Распительное маспо	Вых Брутто Вых Брутто Вых Брутто	од:	Тахиология приготовления Тахиология приготовления Тахиология приготовления	
Пососы на коже пф Соты Сахар Зелёное маслю пф Укроп пф Расплетыное маслю пф Бородинский хлиб нагрении пф Бородинский хлиб нагрении пф Бородинский хлиб нагрении пф Несоси свехий пф Расплетыное маслю Ваза борщ пф Говизий бульон пф Паскови на пф Паскови на пф Паскови пф Курный пф Курный пф Курный пф Картофеть пф Говизий бульон пф Говизий бульон пф Говизий бульон пф	Вьмор Брутто Выпор В	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Умров декер пф Укроп пф Укроп пф Укроп пф Бороденский хлиб из борш пф Бороденский хлиб из борш пф Систана Майонез Соль Ческих свежий пф Распительное масло	Вых Брутго Вых Брутго Вых Брутго Вых Брутго Вых Брутго	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Пососы на коже пф Соль Сахар Зелёное масло пф Укроп пф Распительное масло пф Кородинский хлиб натречни пф Бородинский хлиб натречни пф Бородинский хлиб натречни пф Коросиский хлиб натречни пф Бородинский натречни пф Бородинский хлиб натречни пф Бородинский натреч	Вьмор Брутто Выпор В	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укров декор пф Укров пф Иров пф Бородинский илеб на боры пф Бородинский илеб на боры пф Бородинский илеб на боры пф Соте на Маконея Соть Чески свезий пф Распительное масто Пук бельма пф Лук бельма пф Лук бельма пф Пук бельма пф Лук бельма пф Лук бельма пф Лук бельма пф Лук бельма пф	Back Epyrro Back Epyrro Back Epyrro Back Epyrro Back Epyrro Soorp	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Пососы на коже пф Соты Сахар Зелёное маслю пф Укроп пф Респительное маслю пф Карродинский химб нагреннов пф Бородинский химб нагреннов пф Коросом комб нагреннов пф Ческо-ме маслю пф Ческо-ме маслю пф Повизой булься пф Повизой булься пф Коруста белоса-ванная пф Коруста белоса-ванная пф Петрукка Сотя Коруста белоса-ванная пф Петрукка Сотя Коруста белоса-ванная пф Петрукка Сотя Вода Сотя Вода Сотя	Вьмор Брутто Выпор В	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Укрои пф Бородичский хлиб из борш пф Бородичский хлиб из борш пф Соктана Майокез Соль Ческо свемий пф Распительное масло Пук белый пф Лук белый пф Пук белый пф Пук белый пф Пук белый пф	Button Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		
Пососы на коме пф Соль Соль Соль Соль Соль Соль Соль Соль	Вьмор Брутто Выпор В	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Укрои пф Бородический хлиб из берш пф Бородический хлиб из берш пф Бородический хлиб Сого ческочный пф Сигатая Майокез Сого Ческог свежий пф Распительное масло Пус белый Пук белый пф Лук белый пф Лук белый пф Пук белый пф	Back Epyrro Back Epyrro Back Epyrro Back Epyrro Back Epyrro Soorp	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Пососы на коже пф Солы Сахар Запёное масло пф Укропиф Распительное масло пф Окрошент пф Бородинский клеб нагрения пф Бородинский клеб нагрения пф Бородинский клеб нагрения пф Бородинский клеб нагрения пф Вородинский клеб нагрения пф Пососы свемя пф Распительное масло пф Пососы при пф Пососы при пф Пососы при пф Капута белока насто пф Капута белока насто пф Петрика Соль Петрика Соль Говками бульон пф	Вьмор Брутто Выпор В	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укроп пф Укроп пф Ироп пф Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Сометрия Майокея Соль Чеков свемий пф Рассительное масло Пук бельна пф Лук бельна пф Лук бельна пф Лук бельна пф При бельна пф	Black Spyrro Black Spyrro Black Spyrro Back Spyrro Sorp Sorp 300 rp 780 rp 200 rp	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Пососы на коже пф Солы Сахар Запёное масло пф Укропиф Распительное масло пф Окрошент пф Бородинский клеб нагрения пф Бородинский клеб нагрения пф Бородинский клеб нагрения пф Бородинский клеб нагрения пф Вородинский клеб нагрения пф Пососы свемя пф Распительное масло пф Пососы при пф Пососы при пф Пососы при пф Капута белока насто пф Капута белока насто пф Петрика Соль Петрика Соль Говками бульон пф	Вьмор Брутто Выпор В	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Укрои пф Береденский хлиб на берш пф Бореденский хлиб на берш пф Бореденский хлиб на берш пф Сога на пр Распительное масто Ческо свемой пф Распительное масто Иссеровая на берш пф Лук бельші пф Лук бельші пф Морков пф Софилання паста Укор бії Соль	Business Bus	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Пососы на може пф Соль Сахар Залвяное масло пф Укроппф Растительное масло пф Растительное масло пф Можение масло пф Растительное масло пф Пососи свемя пф Пососи свемя пф Пососи свемя пф Пососи примом Курним бульом пф Катуст безова-масло пф Катуст безова-масло пф Петрума Соль Петрума Соль Гозмания бульом пф Гозмания бульом пф Посожение масло Пососи примом Катуст безова-масло пф Посожение масло пф Пососи примом Катуст безова-масло пф Посожение масло пф Посожение масло пф Посожение пф Пос	Вьмор Брутто Выпор В	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укроп пф Укроп пф Ироп пф Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Сометрия Майокея Соль Чеков свемий пф Рассительное масло Пук бельна пф Лук бельна пф Лук бельна пф Лук бельна пф При бельна пф	Black Spyrro Black Spyrro Black Spyrro Back Spyrro Sorp Sorp 300 rp 780 rp 200 rp	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Пососы на може пф Соль Сахар Залвяное масло пф Укроппф Растительное масло пф Растительное масло пф Можение масло пф Растительное масло пф Пососи свемя пф Пососи свемя пф Пососи свемя пф Пососи примом Курним бульом пф Катуст безова-масло пф Катуст безова-масло пф Петрума Соль Петрума Соль Гозмания бульом пф Гозмания бульом пф Посожение масло Пососи примом Катуст безова-масло пф Посожение масло пф Пососи примом Катуст безова-масло пф Посожение масло пф Посожение масло пф Посожение пф Пос	Sharon Spyrro 250 pr	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Укрои пф Береденский хлиб на берш пф Бореденский хлиб на берш пф Бореденский хлиб на берш пф Сога на пр Распительное масто Ческо свемой пф Распительное масто Иссеровая на берш пф Лук бельші пф Лук бельші пф Морков пф Софилання паста Укор бії Соль	Black Spyrro Black Spyrro Black Spyrro Back Spyrro Sorp S	од:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Пососы на може пф Соль Сахар Залвяное масло пф Укроппф Растительное масло пф Растительное масло пф Можение масло пф Растительное масло пф Пососи свемя пф Пососи свемя пф Пососи свемя пф Пососи примом Курним бульом пф Катуст безова-масло пф Катуст безова-масло пф Петрума Соль Петрума Соль Гозмания бульом пф Гозмания бульом пф Посожение масло Пососи примом Катуст безова-масло пф Посожение масло пф Пососи примом Катуст безова-масло пф Посожение масло пф Посожение масло пф Посожение пф Пос	Вьмор Брутто Выпор В	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укрои декер пф Укрои пф Укрои пф Укрои пф Береденский хлиб на берш пф Бореднеский хлиб на берш пф Сорс чесночный пф Сигана Майона Сов. Чесно свемой пф Распительное масто Истор Писсировка на берш пф Лук белый Моргов пф Лук белый пф Моргов пф Софот пф Томатная паста Уксу б% Сов.	Business Bus	од:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Пососы на може пф Солы Сахар Запёное масло пф Укроппф Распительное масло Вородический к либ жатранион пф Бородический к либ жатранион пф Бородический к либ жатранион пф Кородический к либ жатранион пф Ческой свезий пф Распительное масло Ческой свезий пф Распительное масло Паскорова на боры пф Ческой свезий пф Паровом пф Паровом пф Капута белосаченая пф Капута белосаченая пф Говизой бургьом пф Говизой бургьом пф Говизой бургьом пф Говизой бургьом пф Переция Осль Пере	Sharon Spyrro 250 pr	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декер пф Укров декер пф Укров пф Бередениский этиб на берш пф Бородичесий этиб на берш пф Бородичесий этиб Соетама Маккова Сова Ческог свемий пф Распительное масто Пру бельый пф Лук бельый пф Пру бельый пф Сова Сова Сова Сова Сова Сова Сова Распительное масто	Black Spyrro Black Spyrro Black Spyrro Back Spyrro Sorp S	од:	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Пососы на коме пф Солы Сахар Залёное масло пф Укропиф Растительное масло пф Растительное масло пф Бородинский илей бызгрения пф Бородинский илей бызгрения пф Бородинский илей бызгрения пф Растительное масло пф Ческог свемя пф Растительное масло пф Говкой булься пф Пассерова на боры пф Кортофать пф Кортофать пф Кортофать пф Кортофать пф Кортофать пф Кортофать пф Говкой булься пф	Выход Вых	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укроп пф Укроп пф Кородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Сочетана Майонея Соль Ческо свений пф Распительное масло При бели на При бели на При бели на Кородине пф При бели на Соль Самор Самор пр Томатия пасто Соль Black Epyrro Black Epyrro Black Epyrro Black Epyrro Soorp 0A: Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления			
Посоко на коже пф Соль Сахор Зелёное маслю пф Укроине Респительное маслю пф Кородический жилб жагринени пф Бородический жилб жагринени пф Бородический жилб жагринени пф Чесное цезений пф Чесное цезений пф Респительное масло Пасоровка на боры пф Говикой Бульси пф Пасоровка на боры пф Катуста белоска часто пф Катуста белоска часто пф Перешко куриный Картофеть пф Катуста белоска часто пф Говикой бульси пф	Выход Вых	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декер пф Укров декер пф Укров пф Бередениский этиб на берш пф Бородический этиб на берш пф Сорт частночный пф Сиетам Маккова Сов Ческог пений пф Лук бельши пф Лук бельши пф Пук бельши пф Пук бельши пф Томатив предости	Black Spyrro Black Spyrro Black Spyrro Spyrro Soorp 300 rp 700 rp 60 rp 100 rp	0A: Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Посока на коже пф Соль Сахор Зелёное маслю пф Укроине Респительное маслю пф Посока на ком в магринени пф Бородический жлиб нагринени пф Бородический жлиб нагринени пф Чесное касион пф Чесное касион пф Респительное маслю Посока пф Посока пф Посока на ком пф Посока на ком пф Посока пф	Выход Вых	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укроп пф Укроп пф Кородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Сочетана Майонея Соль Ческо свений пф Распительное масло При бели на При бели на При бели на Кородине пф При бели на Соль Самор Самор пр Томатия пасто Соль Black Spyrro Black Spyrro Black Spyrro Spyrro Soorp 300 rp 700 rp 60 rp 100 rp	0A: Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления		
Пососы на коже пф Соль Сахор Зелёное масло пф Укропи ф Распительное масло пф Распительное масло пф Неской коме пф Бородический дляб маграния пф Бородический дляб маграния пф Распительное масло пф Ческой свемя пф Распительное масло пф Пеской пф Пеской пф Пеской пф Пеской пф Пеской бульов пф Гомкой бульов пф Гомкой бульов пф Гомкой бульов пф Пеской пф Пе	Выход Вых	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укров декор пф Укров пф Ироп пф Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Сочетива Майонея Соль Ческо свемай пф Распительное масло При бельная пф Лук бельная пф Лук бельная пф Кородинский клеб на борш пф При бельная пф При бельная пф Кородинский клеб на борш пф Кородинский клеб на борш пф Кородинский клеб на борш пф Поветная паста Укреб К Соль Соль Соль Соль Соль Соль образования пф Ческого свемай пф Укроп пф Укроп пф Укроп пф	Black Spyrro Black Spyrro Black Spyrro Spyrro Soorp 300 rp 700 rp 60 rp 100 rp	0A: Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Посока на коже пф Соль Сахор Зелёное маслю пф Укроине Респительное маслю пф Посока на ком в магринени пф Бородический жлиб нагринени пф Бородический жлиб нагринени пф Чесное касион пф Чесное касион пф Респительное маслю Посока пф Посока пф Посока на ком пф Посока на ком пф Посока пф	Выход Вых	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	Опурец Укров декор пф Укров декор пф Укров пф Ироп пф Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Бородинский клеб на борш пф Сочетива Майонея Соль Ческо свемай пф Распительное масло При бельная пф Лук бельная пф Лук бельная пф Кородинский клеб на борш пф При бельная пф При бельная пф Кородинский клеб на борш пф Кородинский клеб на борш пф Кородинский клеб на борш пф Поветная паста Укреб К Соль Соль Соль Соль Соль Соль образования пф Ческого свемай пф Укроп пф Укроп пф Укроп пф	Black Spyrro Black Spyrro Black Spyrro Spyrro Soorp 300 rp 700 rp 60 rp 100 rp	0A: Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	

Морховь пф]	
	Выход	l:				Вых	од:		
Зелёный лук перья на борщ пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Чеснок слайс пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Зелёный лук					Чеснок свехий пф				
	Выход	 				Вы	ход:		
Бульон уха пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Картофель отварной круг пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Рыбный набор лосось см					Картофель пф				
Вода Лук белый пф									
Соль Перец чёрный горох								_	
	Выход	l:				Вых	од:		
Морковь отварная круг пф Морковь пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Лосось кубик пф Лосось пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
морывь пф					лосось пф				
	Выход	:				Вых	од:		
Барамунди кубик пф Барамунди пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Расстегай с рыбой пф Тесто на растягай пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
варамунди пф					Рыбная начинка на растягай пф				
					Льезон пф Мука синяя на подпыл				
	Выход					Вых	од:		
			Toyun		Toore			Toylogy	Continuo no pristo
Лосось пф Лосось на коже	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Тесто на расстегай пф Молоко	Брутто 75 мл	Нетто	Технология приготовления	Ссылка на видео СвъласвууныСехаасійЕсеймумуірич відуасносьного при
					Вода Дрожжи	75 M.n 5 rp		-	IGGLYAQHCAhQQABiABBjjBBiQAhjBBjqAkgE AcICBRAuGIAEwgIIEC4YgAQY1ALCAhQQL hiABBiXBRjcBBjeBBjrBNgBAsICFxAuGIAEG NQCGJcFGNwEGN4EGN8E2AECwgIIEAAY
					Caxap	20 rp		1	NQCGJcFGNwEGN4EGN8E2AECwgllEAAY gAQYogTCAgoQLhiABBhDGloFwglLEC4YgA
					Яйцо с-2 Мука	1 шт 310 гр		-	wEGN4EGN8E2AECwglOEC4YgAQYxwEYjg UYrwHCAgcQLhiABBgKwglWEC4YgAQYChi
					Сливочное масло Муха синяя на подпыл	35 rp 20 rp			NQC3-DF-GNME-GM4E-GN8E-ZAE-CwgillE-ANY QAOYgo TCAgoQLhiABBhDGF-wgilE-EAY QAOYDOM/SWH-CAhkOLhiABBhDGF-GJ-FGN WEGN4EGN8E2AECwgiDEC4YgAOYXwEYjg UYnwHCAgoQLhiABBgKwgiMeC4YgAOYXh XBRjcBgleBigBhgBhggbAgDA. Erd7xA78izbac IBgGGBgm8gBQlARghlug/SCAOAARglktgad MjAuMjOgB8ugBbiHBDkuMjO4B_UawgcJMC
									4xMC4zMi4xyAeiAQ&sclient=gws-wiz- serp#fpstate=ive&vld=cid:53962129,vid: 9zYikRQ0Rwk,st:0
	Выход					Выхо			9zYikRQ0Rwk,st0
Рыбная начинка на расстегай пф Лосось пф	Брутто 70 гр	Нетто	Технология приготовления	Ссылка на видео EGN4EGN8E2AECwgllEAAYgA	Льезон пф Яйцо с-2	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Барамунди пф	100 rp			EGN4EGN8E2AECwgllEAAYgA QYogTCAgoQLhiABBhDGloFwg ILEC4YgAQY0QMYxwHCAhkQL hiABBhDGloFGJcFGNwEGN4E	Сливии 33%				
Лук белый пф Рис отварной пф ????????	80 rp			GN8E2AECwglOEC4YgAQYxw EYjgUYrwHCAgcQLhiABBgKwgl WEC4YgAQYChiXBRjcBBjeBBjf				-	
Соль Перец чёрный мельница	3 rp 1 rp			WEC4YgAQYChiXBRjcBBjeBBjf BNgBApgDA_EFd7xA76lz0aOIB gGQBgm6BgQlARgHugYGCAIQ ARgUkgcFMjAuMjOgB8ugBbIH					
Растительное масло	30 rp			ARgUkgcFMjAuMjÖgB8ugBblH BDkuMjO4B_UawgcJMC4xMC4 zMi4xyAeiAQ8sclient=gws-wiz-					
Сливочное масло	40 rp			zMi4xyAeiAQ&sclient=gws-wiz- serp#fostate=ive&vld=cid:					
	Выхо	д:		53962129,vid:9zYikRQ0Rwk,st:0		Вых	од:		
				serp#fpstate=ive&vld=cid: 53962129,vid:9zYikRQ0Rwk,st:0	Day and a second			-	
Барамунди пф Барамунди целая	Брутто	д: Нетто	Технология приготовления	53962129,vid:9zYikRQ0Rwk,st0	Рис отварной пф Рис	Брутто	нетто	Технология приготовления	
			Технология приготовления	53962129,vid:9zYikRQ0Rwk,s±0				Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технопогия приготовления	53962129, vid 92YiKRQ0Rwk, st.0	Рис	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Барамунди цепая	Брутто	Нетто		53962129, vid-9zYikRQ0Rwk, s±0	Рис Вода	Брутто	Нетто		
Барамунди целан Пассировка на куриный суп пф Морков пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	53962129,vid:9:Y/aRQ0Rwk,at 0	Рис Вода Лапша домшняя пф Мука семола	Брутто Выхо Брутто 250 гр	Нетто	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный суп пф Морово пф Распитеньное масло	Брутто	Нетто		53992129.vid.9xY4RQ0Rwk.at 0	Рис Вода Лапша домшняя пф Мука сомола Мука сомов	Выхо Брутто 250 гр 250 гр	Нетто		
Барамунди целан Пассировка на куриный суп пф Морков пф	Брутто	Нетто		53992129.vid 9:h"/RP,00RWA_st.0	Рыс Вода Латии доминея пф Мука семога Мука семога Мука семога Сого	Брутто Выхх Брутто 250 гр 250 гр 500 гр 4 гр	Нетто		
Барамунри целая Пассировка на куриный суп пф Морово пф Распитеньное масло	Брутто	Нетто		53992129.vid 9:n/sRQ0Rsik_st0	Рыс Водя Водя Лапша домшняя пф Муха семопа Муха семопа Женток пф	Вьох Брутто 250 гр 250 гр 500 гр	Нетто		
Барамунри целая Пассировка на куриный суп пф Морово пф Распитеньное масло	Брутто	Нетто		[53692729.vid 9/YIRRODRNA_st.0]	Рыс Вода Латии доминея пф Мука семога Мука семога Мука семога Сого	Брутто Выхх Брутто 250 гр 250 гр 500 гр 4 гр	Нетто		
Барамунри целая Пассировка на куриный суп пф Морово пф Распитеньное масло	Брутто	Нетто		53692729.vid 9/YIRRODRNA_st.0	Рыс Вода Латии доминея пф Мука семога Мука семога Мука семога Сого	Брутто Выхх Брутто 250 гр 250 гр 500 гр 4 гр	Нетто ОД:		
Барамунды целая Пассировка на куриный суп пф Морово пф Распительное масло Спивочное масло Спивочное масло	Выход Брутто	Нетто		53692129.vid 9/YIRFQORNA_st.0	Рыс Вода Вода Лапиа доминня пф Муха семога Муха онея Жентох пф Сога Распительное масло	Выхо Врутто 250 гр 250 гр 4 гр 20 гр	Нетто ОД:		
Барамунди целая Пассировка на куриный суп пф Морово пф Распетеньое масло Спивочное масло Сухари ческочные на суп пф Тостовка жизб	Выход Брутто Выход	Нетто	Технология приготовления	53692129.wd 9;*YRRQORNA_st.0	Рыс Вода Патиля домишнея пф Муна семога Муна семога Муна семога Ужентов пф Сель Растительное масто	Buote Buot	Нетто ——————————————————————————————————	Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный сул пф Мерисвы пф Распительное масло Сливочное масло Сливочное масло Сухари чесночные на сул пф Тостовый хлоб	Выход Брутто Выход	Нетто	Технология приготовления	53692129.wd 9;PYRRQORNA_st.0	Рыс Вода Вода Лапиа доминня пф Муха семога Муха онея Жентох пф Сога Распительное масло	Buote Buot	Нетто ——————————————————————————————————	Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Распительное масло Опивачное масло Опивачное масло Сухари ческочные на суп пф Тостовый хлеб Ческочес масло пф Пагрика солейная	Выхор Бруто Выхор Выхор	Нетто	Технология приготовления	53692129.wd 9:PYRRQORNA_st.0	Рыс Вода Вода Лапиа доминня пф Муха семога Муха онея Жентох пф Сога Распительное масло	Выхо Врутто Выхо Врутто 250 гр 250 гр 250 гр 20 гр 20 гр Выхо Врутто	Нетто — Нетто — Нетто — Нетто	Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный сул пф Моговь пф Рассипельне масло Стивочное масло Стивочное масло Сухари чесноемые на сул пф Тостовый илей Чесноемые масло пф Патрила колейная Соль	Выход Выход Бруто Выход Выход	Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	53992129.wd 9:PYRRQORNA_sto	Рыс Вода Папша дожинея пф Муна симона Муна симона Муна симона Муна симон Хенто гиф Соль Растительное масто	Выхо Выхо Выхо Врутто Выхо Вана Ван	Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Распительное масло Опивачное масло Опивачное масло Сухари ческочные на суп пф Тостовый хлеб Ческочес масло пф Пагрика солейная	Выхор Бруто Выхор Выхор	Нетто	Технология приготовления	(53692129 vid 9474R900RNA_st.0	Рыс Вода Вода Лапиа доминня пф Муха семога Муха онея Жентох пф Сога Распительное масло	Выхо Выхо Выхо Врутто Выхо Вана Ван	Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный суп пф Морова пф Ресительное масло Спивочное масло Спивочное масло Сухари чесночные на суп пф Тастован жиб Ческочное масло пф Патрика колоченая Соль	Выход Выход Бруто Выход Выход	Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	(53692729 vid 9474R-00RNA_st.0)	Рис Вода Латии в доминеня пф Муна семона Муна семона Муна семона Муна отвеня Женток пф Соль Растительное масло Янць отварное пф Янць о г	Back	Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный суп пф Морова пф Ресительное масло Спивочное масло Спивочное масло Сухари чесночные на суп пф Тастован жиб Ческочное масло пф Патрика колоченая Соль	Выход Выход Бруто Выход Выход	Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	53692129.vid 9/YIRRODRNA_st.0	Рыс Вода Патиля доминняя пф Муна сенога Муна сенога Муна сенога Муна сенога Уселя Распительное масто Явыр отварное пф Явыр о 2 Фарш на пельмени с винник , говядина пф Товком вырока пф Товком вырока пф Товком вырока пф	Выхострания Выхос	Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный суп пф Морова пф Ресительное масло Спивочное масло Спивочное масло Сухари чесночные на суп пф Тастован жиб Ческочное масло пф Патрика колоченая Соль	Выход Выход Бруто Выход Выход	Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	53692129.vid 9;478R300RNA_st.0	Рис Вода Папша доминям пф Муха сменя Муха	Выхо Врутто Ворутто Зогр Зогр Зогр Выхо Вана	Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный суп пф Морова пф Ресительное масло Спивочное масло Спивочное масло Сухари чесночные на суп пф Тастован жиб Ческочное масло пф Патрика колоченая Соль	Выход Выход Бруто Выход Выход	Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	53692129.wd 9;*YRRQORNA_st.0	Рыс Вода Папша доминян пф Мила семона Муха оння Муха о	Выхо Врутто Ворутто 250 гр 250 гр 4 гр 30 гр Выхо Врутто Выхо Врутто Выхо Врутто 400 гр 300 гр	Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный суп пф Морова пф Ресительное масло Спивочное масло Спивочное масло Сухари чесночные на суп пф Тастован жиб Ческочное масло пф Патрика колоченая Соль	Выход Выход Бруто Выход Выход	Нетто Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	53692129.wd 9;PVRRQQRNAL.tt.0	Рыс Вода Патиля доминняя пф Муна семога Муна семога Муна семога Муна семога Укеток пф Согь Растительное масто Явидо отвариовенф Явидо с 2 Фарш на пельмени с винина , говядина пф Совноем шеся пф Говяма вирока пф Согь Томеньа пут пф Стигочеов масто Парком дотнення	Выхо Врутто Ворутто 250 гр 250 гр 4 гр 30 гр Выхо Врутто Выхо Врутто Выхо Врутто 400 гр 300 гр	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный сул пф Мериски пф Распительное масло Спивочное масло Спивочное масло Сухари чесночные на сул пф Тостовкий хлеб Чесночное масло пф Паприя колочена Соль Желтов пф Рация с	Выход Выход Брутто Выход Брутто	Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	(53692129 vid 94748/000ReA_st.0)	Рыс Вода Патиля доминения пф Мука Сомоле Мука Отменения Растительное масто Явидо отжерное иф Явидо от Видо	Share Shar	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировая на куриный сул пф Морков пф Распительное масло Опизочное масло Опизочное масло Опизочное масло пф Тостовый хлеб Чесочесе масло пф Патрия колечева Соль Желток пф Яйце о 2	Выход Брупто Выход Брупто Выход Брупто Выход Брупто Выход Брупто	Нетто Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	(53692729 vid 9474R-00RNA_st.0)	Рис Вода Папши доминени пф Мука спектов Мука спектов Мука спектов Ужетко и пф Силь Растительное масто Янцо отварное и пф Янцо о 2 Фарш на пельмени свенника , говядина пф Санонов шел пф Говенов шел пф Санонов шел пф Санонов шел пф Совенов у пф Совенов у пф Совенов пр Сове	Blux	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Распительное масло Откажное масло Откажное масло Откажное масло пф Тостовый хлеб Чесочее масло пф Пагрия зостения Соль Желток пф Яйцр о 2 Тесто на пельмени пф Музи эросняя Вода Яйцо о 2	Выход Бруто Выход Бруто Выход Бруто	Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	(53692729 vid 9474R-00RNA_st.0)	Рыс Вода Лапша доманняя пф Мука опеката Муха опека Му	Share Shar	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунди целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Распительное масло Спизочное масло Спизочное масло Сухари чесночные на сул пф Тостовый элиб Чесночее масло пф Патрика коленей Соль Життов пф Янр с 2 Тесто на пельмени пф Мука преския Вара Вара Янар с 2 Соль	Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто ЗООР ЗООР	Нетто Нетто Нетто Нетто	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692129.vid 9/YIRRODRNA_st.0	Рыс Вода Манши доминням пф Мука снеима М	Share Shar	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Распительное масло Откажное масло Откажное масло Откажное масло пф Тостовый хлеб Чесочее масло пф Пагрия зостения Соль Желток пф Яйцр о 2 Тесто на пельмени пф Музи эросняя Вода Яйцо о 2	Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Обрутто 500 ра	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692129.vid 9/Y/RFQORNA_st.0	Рыс Вода Манши доминням пф Мука снеима М	Bado	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунди целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Распительное масло Спизочное масло Спизочное масло Сухари чесноченые на сул пф Тостовый элий Чассичем масло пф Паприя коления Соль Желтов пф Якр с 2 Соль Распительное масло	Выход	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692129.vid 9;478R3Q0RNA_st.0	Рыс Вода Манши доминняя пф Мука сенала Преду мука мука сенала Пред мука сенала Мука сенала пф Тесто на польмения пф Тесто на польмения пф Тесто на польмения пф Мука сенала на подетыл	Bado	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Рассительное масло Стивочное масло Стивочное масло Сухари чесировые на сул пф Тостовый элиб Чесичения Соль Жалтов пф Яйцо о 2 Тесто на пельмени пф Муна крыслая Вода Яйцо о 2 Соль Рассительное масло Рассительное масло	Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Обрутто 500 ра	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692129.vid 9;474R-00RNA_st.0	Рыс Вода Манши доминням пф Мука снеима М	Bado	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунди целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Распительное масло Спизочное масло Спизочное масло Сухари чесноченые на сул пф Тостовый элий Чассичем масло пф Паприя коления Соль Желтов пф Якр с 2 Соль Распительное масло	Выход	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692729.vid 9/YIRRODRNA_st.0	Рис Вода Манима доминени пф Мука сексия Манима Ментитичные масило Распитичные масило Виде с 2 Виде с	Bado	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Рассительное масло Стивочное масло Стивочное масло Сухари чесировые на сул пф Тостовый элиб Чесичения Соль Жалтов пф Яйцо о 2 Тесто на пельмени пф Муна крыслая Вода Яйцо о 2 Соль Рассительное масло Рассительное масло	Выход	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692129.vid 9/YIRRODRNA_st.0	Рыс Вода Папша доминеня пф Мука сенате Мука сенате Мука сенате Мука сенате Мука сенате Осиг Распительное макло Распительное макло Видо с 2 Видо с 2 Видо с 3 Видо с 3 Повыеми свениеми, гоендина пф Сенате пф Преврия метоница Вода Первы сенате пф Мука сенате пф Мука сенате пф Мука сенате пф Кримое бедо пф	Bado	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Рассительное масло Стивочное масло Стивочное масло Сухари чесировые на сул пф Тостовый элиб Чесичения Соль Жалтов пф Яйцо о 2 Тесто на пельмени пф Муна крыслая Вода Яйцо о 2 Соль Рассительное масло Рассительное масло	Выход	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692729.vid 9/YIRRODRNA_st.0	Рыс Вода Папша доманняя пф Мука сенала Растительное макло Растительное макло Осина Вица от варное пф Повена пред сенала Сенала пред сенала Повена пред сенала Вода Пель мени с вонична говарина пф Тесто на польмени пред сенала Мука сенана пред сенала Мука сенана по пред сенала Куроно бедо пф Куроно бедо пф Куроно бедо пф Томенна пут пф	Bado	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Рассительное масло Стивочное масло Стивочное масло Сухари чесировые на сул пф Тостовый элиб Чесичения Соль Жалтов пф Яйцо о 2 Тесто на пельмени пф Муна крыслая Вода Яйцо о 2 Соль Рассительное масло Рассительное масло	Выход	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692129.vid 9/YIRRODRNA_st.0	Рис Вода Маниа доминят пф Муха сенога Вода Вода Фарш на пельмени сениника , говядина пф Совонов шел пф Говязова выроха пф Совонов шел пф Говязова выроха пф Совонова правичения Перец Франа метеника Вода тветничения правительного прав	Bado	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунри целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Рассительное масло Стивочное масло Стивочное масло Сухари чесировые на сул пф Тостовый элиб Чесичения Соль Жалтов пф Яйцо о 2 Тесто на пельмени пф Муна крыслая Вода Яйцо о 2 Соль Рассительное масло Рассительное масло	Выход	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692129.vid 9474R-00RNA_st.0	Рис Вода Малима доминяте пф Муха описа Парам и описа Парам описа Парам зорожная Перец Фрам и метьмица Вода Тесто на писа меня пф Муха описа на предмит Муха описа на передмит Муха описа на	Bado	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунди целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Распительнее масло Слизочное масло Сухари чеснючале на сул пф Тостовки зляб Чесночная Соль Жалтон пф Яйцо о 2 Жалтон пф Муза specias Вова Вова Врад о 2 Соль Со	Blance Bl	Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692129.vid 9;478R3Q0RNA_st.0	Рис Вода Малима доминяте иф Муха симов на подрам Муха симов на по	Epytro	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунди целая Пассировка на куриный сул пф Морговь пф Распительное масло Спизочное масло Спизочное масло пф Тостовый хляб Чехочное масло пф Патрила колейная Соль Желтон пф Яйко о 2 Тесто на пельмени пф Муза просва Виде о 2 Соль Соль Распительное масло Соль Соль Распительное масло	Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Выход Брутто Брутто Брутто Брутто Брутто	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	(53692129 vid 94748700RNA_st.0)	Рис Вода Вода Вода Вода Вода Вода Вода Вода	Epytro	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунди целая Пассировка на куриный сул пф Меровы пф Распительное масло Спивочное масло Спивочное масло Сухари чесночные на сул пф Тостовый хляб Чесночное масло пф Паприях осления Виде од Желтов пф Янде од Виде од Соль Распительное масло Соль Тесто на пельмени пф Муна крисови Вода Янде од Соль Распительное масло	Blance Bl	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692129.vid 9/YIRRODRNA_st.0	Рыс Вода Маниа доминят пф Муха смена Маниа от върхное пф Пода са Вара от върхное пф Пода смена Вара от върхное пф Вара от въ	Epytro	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунди целая Барамунди целая Пассировка на куриный сул пф Моровь пф Распительное масло Спивочное масло Спивочное масло Сухари чесночные на сул пф Тостовый хляб Чесочное масло пф Паприя зсленняе Соль Желтов пр Ваць 62 Желтов пр Вода Явир 62 Соль Распительное масло Свиника шел пф Свиника шел пф Фарии на пельмени промен пф Фарии на пельмени уриные пф	Blance Bl	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692129.vid 9/YIRRODRNA_st.0	Рыс Вода Лапша доминят пф Мула синства Мул	Epytro	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	
Барамунди целам Пассировка на хуриный сул пф Морговь пф Респительное масло Слизочное масло Слизочное масло Отогомый элей Честочные на сул пф Тогомый элей Честочные на сул пф Пагрия зогинняя Соль Жентов пф Яйцо е 2 Соль Респительное масло Соль Респительное масло Соль Респительное масло	Blance Bl	Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	53692729.vid 9/Y/RFQORNAL.st.0	Рыс Вода Маниа доминят пф Муха смена Маниа от върхное пф Пода са Вара от върхное пф Пода смена Вара от върхное пф Вара от въ	Epytro	Herro Herro Herro Herro Herro Herro Herro	Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления Технология приготовления	

	Выход					Выхо	ол :		
Вареники с картофелем пф Тесто на пельмени пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Томлёная говядина пф Говяжья вырезка пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Начинка на вареники с картофелем пф					Лук белый пф				
Соль Мука синяя на подлыл					Морковь пф Сельдерей пф	_			
нука синяя на подпавт					Соль				
					Перез чёрный мельница Паприка копчёная				
					Красное вино				
					Вода				
					Растительное масло				
	Выход					Выхо			
		4:				Вых	эд:		
Зелёная гречка с грибами пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Зелёная гречка пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Зелёная гречка пф Грибы королевские пф					Зелёная гречка Вода				
Растительное масло									
Тимьян свежий Чеснок свежий пф			-						
Соль									
Перец чёрный мельница Белое вино						-			
Велое вино	Выход	:				Выхо	од:		
	F	Нетто	_			F			
Куриные котлеты пф Куриное бедро пф	Брутто	нетто	Технология приготовления		Соус демигляс пф Говяжьи кости	Брутто 1330 гр	Нетто	Технология приготовления	
Куриная грудка пф					Морковь пф	200 rp			
Бриошь пф Сливки 33%					Лук белый пф Красное вино	220 rp 150 rp			
Соль					Вода	?			
Паприка копчёная					Чеснок свежий пф	25 rp			
Томлёный лук пф Сливочное масло					Томатная паста Фарш говяжий	30 rp 375 rp			
					Масло растительное	100 rp			
					Тимьян Сельдирей ndb	2 rp 60 rp			
					Ксантан	0,3 rp			
					Пектин	0,3 rp			
	Выход	:			Вода	Вых	од:		
Грибы королевские пф Грибы королевские	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Куриное бедро пф Куриное бедро без кости	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
, унов короневские					муриное оедро оез кости				
						_			
	Выход	:				Вых	од:		
Kumunga mugusa meh	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Картофельное пюре пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Куриная грудка пф Куриная грудка без кожи	Брутто	110110	технология приготовления		Картофельное поре пф	Брупо	neno	технология приготовления	
					Вода				
					Соль Масло сливочное				
					Молоко				
	Выход					Выхо	nn :		
Шампиньоны пф Шампиньоны	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Лук фри пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
шампиньолы					Лук белый пф Крахмал кукурузный				
					Соль				
					Масло фритюрное				
	Выход					Вых	од:		
Грибной соус пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Грибы микс пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Шампиньоны пф					Шампиньоны пф				
Грибы королевские пф Сливки 33%			-		Грибы королевские пф	-			
Растительное масло									
Соль Перец чёрный мельница									
Тимьян									
Белое вино Сливочное масло						-			
Вода									
Белый лук пф									
	Выход					Вых	уд:		
Томлёный лук пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Зелёный лук перья пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Лук белый пф Растительное масло					Зелёный лук	<u> </u>			
Сливочное масло									
Сахар						_			
	Выход	:				Вых	од:		1
Лосось стейк пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Шпинат пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Лосось на коже пф					Шпинат				
Соль Перец чёрный мельница			1			+			
Растительное масло									
	Выход	:				Выхо	д:		
Выпорка пф Куриный бульон пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Голландский соус с дижонской горчицей пф Сливочное масло	Брутто 100 гр	Нетто	Технология приготовления	
Сливочное масло					Желток пф	50 rp			
Соль					Cons	4 rp			
Ксантан					Сахар Лимонный сок пф	20 rp 22 rp	 		
					Дижонская горчица зерно	25 rp			
					Вода	5 rp			
	Выход	:				Выхо	д:		
Лимонный сох пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Филе ред снепер пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
Лимонный сок пф	-,				Ред снепер			приготовления	
	Выход	l:				Выхо	д:		
Цукини кубик пф Цукини	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Морковь кубик пф Морковь пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	Выход					Вых	ж:		1
Бермонте соус пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Сувлаки из говядины пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления	
				i l	Говядина вырезка пф	1	1		I .
Сливочное масло	150 rp		-			<u> </u>			
					Говядина вврезка пер Говяжий бекон Дижонская горчица				

Соль	4 rp			Соль			1	
Перец	4 rp			Перец		İ	1	
Куриный бульон пф	150 M/I			Тимьян свежий			1	
куриный бульон пф	130 MII			тимын свелии			1	
							1	
	Выход	:			Выхо	д:		
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
			·				·	
							1	
							1	
							1	
							1	
							1	
					-	ł	1	
							1	
			<u> </u>			<u> </u>		
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
							1	
]	
							1	
					1	1	1	
					1		1	
					1	†	1	
	 				 	1	1	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	ьрутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	ьрутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	ьрутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	ьрутто	Нетто	Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления Технология приготовления		Брутто	Нетто	Технология приготовления Технология приготовления	
	Брутто		Технология приготовления		Брупто		Технология приготовления	
		Нетто				Нетто		
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брупто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брупто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брупто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брупто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брупто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брупто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брупто	Нетто	Технология приготовления	
	Брутто	Нетто	Технология приготовления		Брупто	Нетто	Технология приготовления	

Заказ	ZIIVIA 6	анное меню		Дата :		? ВМИ		
Название	Кол-во	Магазин	Название	Кол-во	Магазин	Название	Кол-во	Магазин
Овощи:			Мясо и морепродукты:			Бакалея :		
апуста белокачанная плоская	2 кг	Макро	Ред снепер	2 шт	Макро	Перец чёрный горох	1 упаковка	Макро
Морковь	3 кг	Макро				Лавровый лист	1 упаковка	Макро
Огурцы длинные	1 кг	Макро				Соль розовая	2 кг	Супер чип
Чеснок свежий	300 гр	Макро				Сахар	2 кг	Макро
Грибы как опята	1 кг	Макро				Уксус 9%	1 литр	Макро
Свёкла	1 кг	Макро				Перец душистый горошком	1 упаковка	Макро
Картофель	3 кг	Макро				Масло растительное	4л	Макро
Красный лук	500 гр	Рынок чалонг	Зелень и салат :	050		Вода	10 л	Макро
Лук белый	2 кг	Макро	Укроп	250 гр	Макро	Огурцы соленые корнишоны	250 гр	Макро
Сельдирей	500 гр	Макро	Зелёный лук	250 rp	Макро	Майонез	1 кг	Макро
Дайкон	350 гр	Макро	Руккола	125 rp	Макро	Перец чёрный мельница	1 шт	Макро
Грибы королевские	500 rp	Макро	Петрушка	100 rp	Макро	Горчиша махеев	150 rp	Silena Food
Грибы шампиньоны	250 гр	Макро	Тимьян	20 гр	Макро	Сливочный хрен	150 rp	Silena Food
Цукини	200 гр	Рынок чалонг				Мука синяя	2 кг	Макро
						Коньяк	250 мл	Макро
						Миндаль слайсы	500 rp	Макро
						Красное вино	1л	Макро
			Молочные продукты и			Фритюрное масло	5л	Макро
			молочные продукты и яйца :			Кукурузный крахмал	1 кг	Макро
Мясо и морепродукты :			Яйцо с-2	30 шт	Макро	Васаби порошек	500 гр	Макро
Селедка матьес	1 кг	Паша морепродукты	Сметана	450 гр	Макро	Сгущёнка	250 гр	Макро
Говядина вырезка см	2,5 кг	Макро	Молоко	5л	Макро	Зелёный коллер	1 шт	Топс
Печень куриная	1 кг	Макро	Сливки 33%	1л	Макро	Белое вино	1л	Макро
Креветки 21/25	500 гр	Макро	Сливочное масло	500 гр	Макро	Томатная паста	500 гр	Макро
Лосось филе на коже	1 кг	Макро	Твороженный сыр	250 гр	Макро	Порошок куринный	100 гр	Макро
Говяжьи кости	5 кг	Макро				Дрожжи	125 гр	Макро
Куриные корсеты	500 гр	Макро				Рис	500 гр	Макро
Куриные крылья	500 гр	Макро				Мука семола	500 гр	Макро
Сало куубик	500 гр	Макро				Паприка копчёная	50 гр	Макро
Рыбный набор лосось см	1 кг	Макро				Мука красная	1 кг	Villa Mart
Барамунди мелкая	1 кг	Макро	Хлеб :			Зелёная гречка	500 гр	Villa Mart
Свинина шея	500 гр	Макро	Бородинский хлеб	1 шт	Silena Food	Ксантан	150 гр	Lazada
Куриное бедро без кости	1 кг	Макро	Зерновой хлеб	1 шт	Арабы равай	Пектин	150 гр	Lazada
Куриная грудка без кожи	1 кг	Макро	Тостовый хлеб	1 шт	Макро	Лицитин	150 гр	Lazada
Фарш говяжий	1 кг	Макро				Дижонская горчица зерно	250 гр	Макро
	Зака	аз :		Дата :		имя:		
Название	Кол-во	Магазин	Название	Кол-во	Магазин	Название	Кол-во	Магазин
Ягоды и фрукты :			Бакалея :			Заморозка:		
Лайм			вакалея:					
JIGNIN	5 шт	Рынок чалонг	Дижонская горчица	250 гр	Макро	Клюква см	1 кг	Макро
Лимон	5 шт 2 шт	Рынок чалонг Макро		250 гр	Макро	•	1 кг 500 гр	Макро Макро
				250 гр	Макро	Клюква см		
				250 гр	Макро	Клюква см		
				250 гр	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 гр	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		
				250 rp	Макро	Клюква см		