

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

продуктов
Aviko



ВЫХОД ГОТОВОГО ПРОДУКТА

- это разница в весе между замороженным и готовым продуктом
- во время обжаривания замороженный продукт «теряет в весе» - эффект испарения воды
- чем меньше разница в весе, тем больше преимуществ для шеф-повара, который использует продукт замороженным



КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ВЫХОД ГОТОВОГО ПРОДУКТА

- актуален в случаях с возможностью поштучного подсчета продуктов, например, картофельных шариков
- независимо от того, заморожен или прожарен продукт, его количество не меняется
- в таком случае, подсчитывая стоимость блюда для клиента, следует принять во внимание количество, а не массу продукта



ВРЕМЯ

- приготовление каждого продукта происходит в соответствии со временем, указанным Aviko на упаковке
- в зависимости от пожеланий и типа ресторана существует возможность подбора продуктов в соответствии со временем приготовления
- например, если время приготовления продукта имеет ключевое значение, то лучшим предложением будет Turbo (90 секунд)



ОБЪЕМНЫЙ ВЫХОД ГОТОВОГО ПРОДУКТА

- существенный фактор в случае сервировки блюд на тарелке
- речь идет об эффекте оптического наполнения тарелки с помощью выбранного продукта

www.avikofoodservice.ru



Сервис с улыбкой