

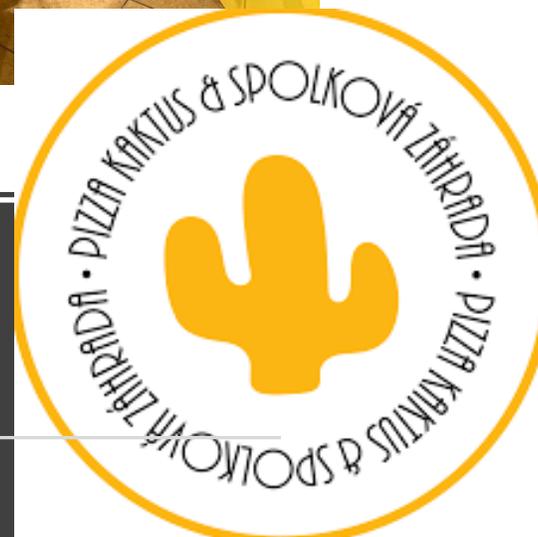


Príprava pizze

Anna Karabová



Pizza KAKTUS



VSTUPY

- cesto : múka, olej, voda, soľ
droždie
- suroviny na pizzu
- olej + cesnak

VÝSTUPY



Príprava

- pec
- cesto
- suroviny



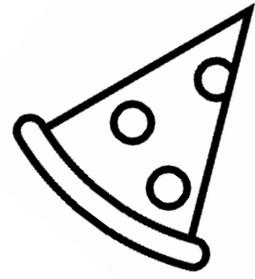


Nástroje

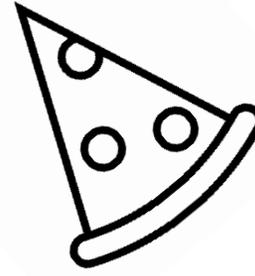


Nat'ahovanie cesta

1-2 minúty



_dobeni





Pečenie

5- 10 minút



Posledné úpravy

1-2 minúty

Chyby



Optimalizácia

- príprava surovín dopredu
- príprava pece
- priebežné upratovanie
- viacej zamestnancov
- príprava viacerých pízz naraz



Zdroje

- <https://svetevity.sk/magazin/recepty-a-tipy/2111706-pizza-domaca-recept-varenie-pecenie-talianska-kuchyna>
- https://www.gastrotovar.sk/p/elektricka-pec-na-pizzu-pizza-pec-4x-30-cm-stojan/?gad_source=1&gbraid=0AAAAA-TYY-txF7ys2haBmO6T33NRGHIMw&gclid=CjwKCAiAjeW6BhBAEiwAdKI tMoASXs0blee5ENhy-z_Y2qRGclHFjTAC_fcce5iQEoBFoQf1w-oP5hoCP_UQAvD_BwE
- <https://tomgast.cz/produkt/plech-na-pizzu-30-cm/>
- <https://www.kulina.cz/zahnuta-cukrarska-spachtle-20-cm-fkofficium/>
- <https://www.oriondomacipotreby.cz/krajec-na-pizzu-130472>
- <https://www.tescoma.cz/valecek-na-testo-dreveny-delicia-25-cm-o-6-cm>

Ďakujem za
pozornosť!

