**Экономические показатели при использовании технологии Sous-Vide**

Экономические показатель скорости приготовления

|  |  |
| --- | --- |
| **Классический способ приготовления**1)Мясо из холодильника **(4,5°С)**---гриль **(250°С, 3мин.)**2)Мясо с гриля**(15°С)**---духовка**(180-190°С,10мин.)**3)Мясо из духовки**(60°С)**---тепло – отдых **(3мин.)****Общее время приготовления-16-18мин.** | **Технология Sous Vide**1)Мясо из холодильника **(4°С)**---гор.вода**(80-90°С,2мин.)**2)Мясо **(15°С)**---духовка**(250°С,5мин.)**3)Мясо из гриля**(60°С)**---тарелка**Общее время приготовления-7-8мин.** |

Экономический показатель % ужарки

|  |  |
| --- | --- |
| **Классический способ приготовления**Филе говядины200гр(сырой)–30%(тепл.обр.)=140гр(готов) | **Технология Sous Vide**Филе говядины170гр(сырой)-18%(тепл.обр)=140гр(готов)**30гр.(15%) – экономия сырья**  |

Экономический показатель затрат на электро-энергию

|  |  |
| --- | --- |
| **Традиционное оборудование**Пароконвектомат – 18 Квт.Электро-плита – 15 Квт. | **Инновационное оборудование**Термостат – 1,1 Квт.Индукционная плита – 3,5 Квт. |

*При данной автоматизации экономия электро-энергии составляет 20-30%*

*50 тыс руб/мес. – затраты на электро-энергию за кухню ресторана*

*50000 руб. – 20%=40000 руб. Экономия составляет 10000 руб. / мес.*