**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 говядины  200гр(сырой)–30%(тепл.обр.)=140гр(готов) | **Технология Sous Vide**  Филе говядины  170гр(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.*