

سس ۱	
125.15	شیر پاستوریزه ۳٪ چربی
12.12	پیاز چرخ شده
4.70	آرد سفید سه صفر
9.09	کره حیوانی
0.08	پودر جوز هندی
0.11	فلفل سفید
0.21	نمک
0.06	دارچین
100	وزن سس پس از حرارت دهی

لازانيا با سوياء	
سس لازانيا	
۲۵	سوياء بلانچ
۳۶	پياز كيوب ريز
۱۳/۲	روغن سرخ كردني
۱۶/۰۸	رب بريكس ۲۸
۱/۰۵	نمك
۰/۰۸	زردچوبه
۰/۰۸	هفت ادويه
۶۱/۶۷	آب
۱۳/۴	فلفل دلمه سبز
۰/۰۳	پودر آويشن
۰/۱۷	فلفل سياه
100	وزن نهايي سس پس از حرارت دهی

در هر لايه در ظرف ۳۰۰ گرمی	
۴۲	سس لازانيا
۸/۴	قارچ
۴۵	سس ۱
۴۰	پنير پيتزا در لايه اول از كف
۴۵	سس كچاپ
۴۲	ورق

سس كچاپ	
29	رب گوجه فرنگی بريكس ۲۸
16.4	پياز چرخ دهش
0.05	پودر فلفل قرمز
0.15	دارچين
0.25	پودر رخردل
7	شكر قهوه ای
1.65	نمك
7	سرکه ۵٪
0.014	پاپريكا
0.02	بتا كاروتن
122.33	آب
100.00	وزن سس پس از حرارت دهی