

1. Спосіб приготування піци, що включає приготування тіста з використанням борошна, дріжджів, молока, цукру та солі, формування заготовки, змазування його пастоподібними смаковими агентами, розміщення на сформованому виробі начинки, що складається з подрібнених харчових інгредієнтів рослинного та тваринного походження, солі, перцю, прянощів, зелені з наступною термообробкою, який **відрізняється** тим, що для формування заготовки тісто розкачують вручну, одержуючи овальну заготовку із співвідношенням сторін 3,5:1, довжиною 85-93 см, радіусом закруглення 190-220 мм, кутом закруглення 65-75 градусів та товщиною 5 мм.
2. Спосіб приготування піци за п. 1, який **відрізняється** тим, що готову піцу подають на дерев'яній таці з розмірами 90 см x 30 см.
3. Спосіб приготування піци за п. 1, який **відрізняється** тим, що готову піцу пакують у коробку доставки 90 см x 30 см x 5 см.