

Ficha Técnica



Receita

Recheio de Pizza à moda

Categoria

Pizzas

Data da Criação

01/12/2020

Última modificação

23/03/2020

Nº	Ingredientes	Qtd Bruta	Un.	Custo Kg/Lt	FC	Custo do insumo	Qtd Limpa	IC	Qtd após Cocção	% de Part
1	Mussarela	0,4	Kg	R\$ 15,00	1,00	R\$ 6,00	0,4000	1	0,4000	38%
2	Presunto	0,2	Kg	R\$ 15,00	1,00	R\$ 3,00	0,2000	1	0,2000	19%
3	Calabresa	0,2	Kg	R\$ 14,00	1,00	R\$ 2,80	0,2000	1	0,2000	18%
4	Pimentão	0,1	Kg	R\$ 6,00	1,25	R\$ 0,75	0,0800	1	0,0800	5%
5	Cebola	0,1	Kg	R\$ 4,00	1,10	R\$ 0,44	0,0909	1	0,0909	3%
6	azeitona	0,08	Kg	R\$ 15,00	1,00	R\$ 1,20	0,0800	1	0,0800	8%
7	ovos	0,1	kg	R\$ 10,00	1,10	R\$ 1,10	0,0909	1	0,0909	7%
8	molho de tomate	0,15	kg	R\$ 3,00	1,00	R\$ 0,45	0,1500	1	0,1500	3%
9					1,00	R\$ -	0,0000	1	0,0000	0%
10					1,00	R\$ -	0,0000	1	0,0000	0%
11					1,00	R\$ -	0,0000	1	0,0000	0%
12					1,00	R\$ -	0,0000	1	0,0000	0%
13					1,00	R\$ -	0,0000	1	0,0000	0%
14					1,00	R\$ -	0,0000	1	0,0000	0%
15					1,00	R\$ -	0,0000	1	0,0000	0%
Totais		1,33				R\$ 15,74	1,29		1,291818182	

Modo de Preparo

A mussarela deve ser ralada no ralador de nº 6. O presunto deveser rasgado em tamanhos de 3 a 4 cm. A calabresa deve ser fatiada no laminador na posição nº 05. Corte o pimentão e a cebola em rodela de até 2mm. Cozinhe os ovos em água fervente durante 7 minutos e após esfriar fatie com espessura aproximada de 0,5 cm.

Com a massa aberta acrescente o molho com uma concha nº 3 espalhando por toda a superfície da massa. Acrescente metade da mussarela e todos os outros ingredientes espalhando bem sobre a massa. Acrescente o restante da mussarela e finalize salpicando orégano

Equipamentos e Utensílios

balança, faca do chef, faca ofício, ralador, fatiador, panela, concha

RESULTADOS E ANÁLISE DA FICHA TÉCNICA

Resultados Totais

Peso total bruto	1,33	kg
Peso total Limpo	1,29	kg
Peso total após cocção	1,29	Kg
Custo total	15,74	R\$
CMV	37%	%
Margem Bruta	63%	%
Preço de Venda	42,00	R\$

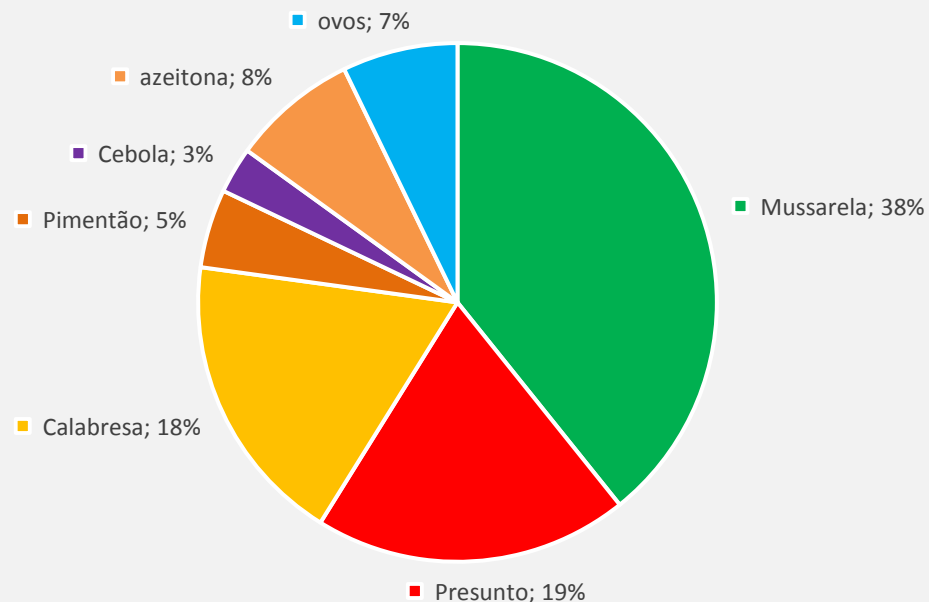
Resultados da porção

Nº de porções	1	un.
Peso por porção	1,292	kg
Custo da porção	15,740	R\$
Preço de venda da porção	42,00	R\$

Índice
Tolerância
do CMV **40%**

Índice C.M.V
realizado **37%**

Participação dos ingredientes no custo Total



Análise Técnica: Neste campo nossos consultores fazem observações sobre os resultados obtidos e alertas sobre índices de desempenho insatisfatórios além de orientações sobre as melhores práticas e procedimentos para corrigir problemas em potencial para melhorar a lucratividade do seu empreendimento

Conteúdo Oculto: EXCLUSIVO PARA ASSINANTES



GR GESTÃO DE RESTAURANTES

GRCONSULT

WWW.GESTAODERESTAURANTES.COM.BR

SUORTE: grconsult@gestaoderestaurantes.com.br