TALLER RECETA ESTÁNDAR

PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA COLOMBIANA

COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

INSTRUCTORA: LOLA JIMENA TORO

TEMA: RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LOS APRENDICES:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Estimados aprendices de acuerdo a consultas, lectura, análisis, material de apoyo, sobre receta estándar, diligencie formato de receta estándar con la preparación de un arroz blanco, de acuerdo a la siguiente in formación

Para 10 porciones

Ingredientes para la preparación de arroz blanco

Arroz 500gr
Sal 10gr
Aceite 60ml
Agua 1000ml

Precio de arroz por 500gr $2.700
Precio de sal por 500gr $1.000
Precio de aceite por 1.000ml $14.000

Producto:				
Cantidad:				
Receta #				
Fecha:				
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Costo total de materia prima				$
Margen de error 10%				$
Costo total de preparación				$
Costo de porción				$
Margen de contribución 35%				$
Precio de venta				$
IVA 19%				$
Precio potencial de venta				$
Precio real de venta				$
Preparación: .				