

  
LISTA DE INSUMOS

BURGERS ARTESANAIS: CHEDDAR & ONION										
Quantidade de Porções:	1						\$ Venda por Receita:		R\$ 14,52	
Tamanho da Porção:	0,277						\$ Venda por Porção:		R\$ 14,52	
							\$ Custo por Porção		R\$ 3,63	
							Preço de Custo por Receita		R\$ 3,63	
CÓD.	Ingredientes	Qtd. Líquida	Und.	F.C.	Qtd. Bruta	Custo Bruto Unitário	Custo Total	C.M.V		
229	BASE HAMBURGER	0,120	KG	1,00	0,120	R\$ 19,64	R\$ 2,36	25%	R\$ 14,52	
321	CHEDDAR CREMOSO	0,040	KG	1,00	0,040	R\$ 17,73	R\$ 0,71			
53	CEBOLA	0,040	KG	1,11	0,044	R\$ 2,75	R\$ 0,12			
125	MOLHO SHOYU	0,010	LT	1,00	0,010	R\$ 9,75	R\$ 0,10			
235	PÃO AUSTRALIANO	0,065	KG	1,00	0,065	R\$ 5,00	R\$ 0,33			
313	BASE: SAL CONDIMENTADO	0,002	KG	1,00	0,002	R\$ 9,20	R\$ 0,02			
Totais		0,277			0,281	64,07	R\$ 3,63			
VALOR POR QUILO / LITRO										
R\$ 13,10										

- 1 - FAÇA UM CORTE ALTO NO PÃO AUSTRIANO.
- 2 - TOSTE PARTE INTERNA DA COROA DO PÃO E AQUEÇA A PARTE EXTERNA.
- 3 - TOSTE AMBOS OS LADOS DA BASE DO PÃO.
- 4 - NA BASE INSIRA O HAMBURGER GRELHADO, O CHEDDAR CREMOSO, O MOLHO DE CEBOLA COM SHOYU E ABAFE COM O ABAFADOR, ATÉ QUE O QUEIJO DERRETA LEVEMENTE.
- 5 - MONTE O SANDUÍCHE.
- 6 - SIRVA.

Este arquivo é vinculado com a ficha de custo deforma que as alterações realizadas nesta ficha sejam automaticamente alteradas na ficha operacional.

Mauricio Voci

Para construção da ficha operacional selecionamos os campos na planilha Excel conforme figura abaixo.

## BURGERS ARTESANAIS: CHEDDAR & ONION



Ingredientes	Qtd. Líquida	Und.	F.C.	Qtd. Bruta
BASE HAMBURGER	0,120	KG	1,00	0,120
CHEDDAR CREMOSO	0,040	KG	1,00	0,040
CEBOLA	0,040	KG	1,11	0,044
MOLHO SHOYU	0,010	LT	1,00	0,010
PÃO AUSTRALIANO	0,065	KG	1,00	0,065
BASE: SAL CONDIMENTADO	0,002	KG	1,00	0,002

VALOR POR QUILO / LITRO

R\$ 13,10

### MODO DE PREPARO

- 1 - FAÇA UM CORTE ALTO NO PÃO AUSTRALIANO.
- 2 - TOSTE PARTE INTERNA DA COROA DO PÃO E AQUEÇA A PARTE EXTERNA.
- 3 - TOSTE AMBOS OS LADOS DA BASE DO PÃO.
- 4 - NA BASE INSIRA O HAMBURGER GRELHADO, O CHEDDAR CREMOSO, O MOLHO DE CEBOLA COM SHOYU E ABAFE COM O ABAFADOR, ATÉ QUE O QUEIJO DERRETA LEVEMENTE.
- 5 - MONTE O SANDUÍCHE.

Colamos de forma especial no arquivo Word com vínculo do Excel.

Esta ficha é impressa e disponibilizada para a preparação.

*Com este trabalho buscamos sempre a excelência e lucratividade no seguimento gastronômico para todos nossos clientes.*

*Fernando H. Inui*

Assistente de Consultoria

*Maurício Voci*