

Ficha Técnica de Preparo e de Custo

Nome do Prato: X-Burguer

Categoria: Sanduíches

Rendimento: 1 porção

Tempo de Preparo: 15 minutos



PRATO	TAMANHO RECEITA	INGREDIENTES	QUANTIDADE BRUTA	UNIDADE DE MEDIDA	PREÇO UNITARIO	CUSTO REAL	CUSTO TOTAL	PREÇO DE VENDA	C.M.V	MARGEM DE LUCRO
X-Burguer	1	pão	1	unidade	R\$ 0,90	R\$ 0,90	R\$ 7,11	R\$ 18,00	39%	R\$ 10,90
		carne	0,15	kg	R\$ 29,90	R\$ 4,49				
		queijo	0,015	kg	R\$ 36,00	R\$ 0,54				
		maionese	0,01	kg	R\$ 15,00	R\$ 0,15				
		embalagem	1	unidade	R\$ 0,45	R\$ 0,45				
		alface	0,1	pé	R\$ 3,00	R\$ 0,30				
		tomate	0,04	kg	R\$ 7,00	R\$ 0,28				

Modo de Preparo X-Burguer:

- 1- Com os ingredientes já separados, pesados, temperados e chapa aquecida, fritar a carne até atingir 70°C em seu centro;
- 2- Dourar a carne nos dois lados;
- 3- Colocar o queijo por cima da carne até derreter;
- 4- Com o pão cortado ao meio colocá-lo na chapa quente por 30 segundos cada lado;
- 5- Retirar o pão da chapa e passar a maionese;
- 6- Montar o lanche na seguinte sequência: pão-carne/queijo-alface-tomate-pão;
- 7- Embalar o lanche e servir o cliente.

<https://saborconsultoria.com.br>

Tel. 82-98200-4072