

Receta Estandar y Manejo de Costos

Nombre del plato:				Fecha:	
Codigo:				Dificultad:	
Porcion:		1 Ficha técnica de Cocina:		Tiempo de preparacion:	
INGREDIENTES	MEDIDA DE PESO	PRECIO DE INGREDIENTES	PRECIO DE UNIDAD (GR)	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO BRUTO
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL					0
PRECIO POR PORCION:					0,00
Rentabilidad	25%				0,00
Costo operacional	45%				0,00
PRE-TOTAL					0,00
% GANANCIA:	3,33				0,00
Sub-total					0,00
Impuesto por servicio	10%				0,00
IMPUESTO DE VENTA	13%				0,00
TOTAL CON IMPUESTO INCLUIDOS					0,00

