

LA IMPORTANCIA DE LAS RECETAS

Este documento describe la importancia de tener recetas de todos los PLUS que se venden. Si no tiene recetas, "solo controlará el ingreso que entra en las cajas, pero no el que debió haber entrado". La importancia se basa en 3 puntos.

- **Costo de la receta.**
 - De esta manera se **define el precio de venta** de acuerdo a la política y estrategia de ventas de la empresa.
- **Control de inventarios.**
 - Es la base para **descuento de inventarios**, control del costo, fugas y mermas.
 - De acuerdo a la venta y los volúmenes definidos en la receta es como el sistema cuantifica y genera las salidas de inventario.
- **Costo de oportunidad.**
 - Es un **ingreso que se dejaría de ganar** por tomar decisiones tardías.
 - Se definen dos porcentajes de costo que sirven de control para que el sistema informe diariamente las recetas que ya exceden estos márgenes, que hay que revisar y tomar acciones correctivas para bajar el costo.
 - Modificar receta.
 - Subir el precio.
 - Aceptar el nuevo margen.

Es importante hacer revisiones periódicas de las recetas, sobre todo las de alto movimiento.

- Volver a verificar con el CHEF los volúmenes con que se prepara una receta.

Crear recetario para cuando se tiene cambio de cocineros.

RECETA

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

26/12/2023

04:06:54p. m.

Costos

Clave	Descripción	Volumen Unidad	Costo	%Desp	Total
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	Pm: 6.0000	G:	
100016	LECHUGA LARGA	2.0000 PORC	0.7500	0.0000	1.5000
100041	HUEVO DE GALLINA	50.0000 GRAMO	0.0070	0.0000	0.3500
100015	SALSA INGLESIA	3.0000 ML	0.1241	0.0000	0.3723
100014	SALSA JUGO MAGUI	3.0000 ML	0.0267	0.0000	0.0801
100042	ACEITE DE OLIVA 900 ML	5.0000 ML	0.0805	0.0000	0.4025
100043	ANCHOSAS	20.0000 GRAMO	0.2125	0.0000	4.2500
100044	PECHUGAS DE POLLO (ESCALOPAS)	10.0000 PORCION	0.7150	0.0000	7.1500
100045	PAN BOLILLO FLEIMA	0.2500 PIEZA	0.8500	0.0000	0.2125
100046	MOSTAZA KRAFT	5.0000 GRAMO	0.0069	0.0000	0.0345
Costo Directo					14.3519

Ensalada Cesar.jpg

PREPARACION:

Cocer el huevo y picarlo. Cortar en trocitos los filetes de anchoa bien escurridos, el queso azul y la rebanada de pan tostado (que es mucho menos engordante que los picatostes tradicionales).
Lavar bien la lechuga tras desmenuar sus hojas exteriores, cortarla y ponerla en una fuente o ensaladera y sazonarla. Preparar el aliño mezclando bien el aceite, el zumo de limón y media cucharadita de ajo molido.
Esparcir sobre la lechuga los trocitos de huevo, anchoa, queso azul y pan tostado. Verter el aliño sobre todo ello y servir.

RECETA

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

26/12/2023

04:21:23p. m.

Costos

Clave	Descripción	Volumen Unidad	Costo	%Desp	Total
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	Pm: 6.0000	G:	
100123	RIB EYE	350.0000 GRAM	0.0580	0.0000	20.3000
100020	ACEITE VEGETAL 20 LTS	20.0000 ML	0.0070	0.0000	0.1400
400008	VEGETALES MIXTOS	1.0000 PORC	1.1217	0.0000	1.1217
400023	PAPA AL HORNO	1.0000 PORC	0.8550	0.0000	0.8550
100062	NARANJA	20.0000 GRAMO	0.0080	0.0000	0.1600
100023	PEREJIL LACIO	0.2500 PORC	0.3500	0.0000	0.0875
Costo Directo					22.6642

RibEye.jpg

PREPARACION:

Para marinar la carne:
en un molcajete (mortero) moler el los dientes de ajo, con las pimientas, el jugo de limón, agregar la salsa inglesa, la de soya, la sal, el vinagre, la salsa barbique y el agua, se revuelve bien, bien y en un recipiente cuadrado grande se ponen los Rib y se les agrega el marinado bien bien y se dejan ahí 4 hrs. despues se sacan se les pone tantito aceite y se asan a la parrilla o sartén y en 4 minutos quedara un termino 3/4 delicioso.
Las papas:
se remojan en agua 10 minutos se les untan levemente mantequilla y se envuelven en papel aluminio, se meten al horno precalentado a 180 °C y se sacan hasta que estén suavecitas (20 min). Saquenlas y partanlas a la mitad, se les hace un hueco con una cuchara y hacen una mezcla con la mantequilla, el queso crema, la cebolla, el tocino, sal y pimienta al gusto, gratine con queso parmesano y metta al horno 10 minutos.

SIERRA

Página 1 de 1

SIERRA

Página 1 de 1

Cualquier duda, comunicarse a Sierra.