

Ficha técnica

Nome	Canapé de salmão defumado
Nº Pax	4

Produto	Quantidade utilizada	U.M	Divisão da unidade	Custo Unitário	Custo total
Pão de Forma	100	Kg	1000	2,60 €	0,26 €
sal	q.b	0	0	- €	- €
pimenta	q.b	0	0	- €	- €
Salmão Fumado Noruega	100	Kg	1000	30,88 €	3,09 €
Alcaparras	5	Kg	1000	16,99 €	0,08 €
Cebolinho	5	Kg	1000	70,75 €	0,35 €
Requeijão de Vaca	100	Kg	1000	6,72 €	0,67 €



racio	4,89
Iva	23%

Total	4,46 €
Custo/Pax	1,11 €
Preço S/iva	5,45 €
Preço C/iva	6,70 €
Foodcost	20%

Confeção
Corte as fatias de pão de forma em rodelas com um cortador e torre-as no forno pré-aquecido a 180°C até ficarem douradinhas e estaladiças. Entretanto, escorra o requeijão, deite-o numa tigela, tempere com sal e pimenta e esmague com um garfo até obter uma pasta. Junte um pouco de salsa e de cebolinho picados e misture. Distribua depois pelas rodelas de pão torrado. Corte o salmão fumado em tirinhas, coloque-as por cima e sirva decorado com alcaparras.

Obs:	
-------------	--