Ficha técnica

| Nome | salada de Polvo |
|--------|-----------------|
| Nº Pax | 10 |

| Produto | Quantidade utilizada | U.M | Divisão da unidade | Custo Unitário | Custo total |
|---------|-------------------------|-----|--------------------|-------------------|-------------|
| Polvo | 1 | Kg | 1 | 12,38 | 12,38€ |
| Cebola | 300 | Kg | 1000 | 1,97 | 0,59€ |
| Salsa | 20 | Kg | 1000 | 23,35 | 0,47 € |
| Azeite | 15 | L | 100 | 5,27 | 0,79€ |
| Vinagre | 6 | L | 100 | 0,44 | 0,03 € |
| sal | q.b | kg | 0 | - € | - € |
| pimenta | q.b | kg | 0 | - € | - € |
| | | | | | |
| | | | | | |



racio Iva

4,9 23%

| Total | 14,25€ |
|-------------|--------|
| Custo/Pax | 1,43 € |
| Preço S/iva | 6,98€ |
| Preço C/iva | 8,59€ |
| Foodcost | 20% |

Confeçção

Cozer o polvo na panela de pressão (com 1/3 de água e uma cebola cortada ao meio e uma pitada de sal). Depois de levantar fervura, deixar cozer perto de 20 minutos. Quando o polvo estiver cozido, cortá-lo aos pedaços.

Para dentro de uma saladeira, picar uma cebola crua, a salsa Adicionar o polvo também já cortado. Temperar com vinagre e azeite. Temperar com pimenta e ajustar o sal.

| Obs: | |
|------|--|