Ficha técnica

Nome	bifinhos de porco à cervejeiro		
Nº Pax	4		
Tempo de co	ıfecção		

Produto	Quantidade utilizada	U.M	Divisão da unidade	Custo Unitário	Custo total
óleo	0,5	L	10	1,58	0,08€
margarina	30	KG	1000	2,65	0,08€
alho	12	KG	1000	6,75	0,08€
louro	2	KG	1000	79,25	0,16€
pimenta	q.b	KG	1000	35,66	*
bifinhos de porco	600	KG	1000	12,25	7,35€
cerveja branca	2	L	10	4,9	0,98€
mostarda de dijon	q.b	KG	1000	5,85	*
demi-glace	15	KG	1000	10,62	0,16€
natas	2	L	10	1,99	0,40€
sal	q.b	Kg	1000	0,14	*
valor para todos os produtos com *					1,00€

racio Iva

3 23%

		,
	Total	8,89€
C	Custo/Pax	2,22€
	Preço S/iva	6,67€
	Preço C/iva	8,20€
	Foodcost	33%

Obs:		

Ficha técnica

ref	acções	quant.	produto	instruções
1	mise-en-place			
2	fritar em sauté		gorduras, alho inteiro, pimenta, louro	lume brando
3	Corar		bifes de porco	deixe corar e retirar e reserve
4	refresque o sauté		cerveja	
5	juntar		mostarda de djon com demi-glace e as natas preciamente quentes	deixar levantar fervura
6	adicionar		carne e o seu suco produto com batata palito ou ponte	deixar levantar fervura e retirar do lume
7	servir		nova	