

Ficha de receta y estándar de montaje

Un platillo por hoja, de los ingredientes al plato que sale del pase

1. Platillo

Nombre: _____

Categoría de menú: _____

Estación: _____

Rendimiento / porciones: _____

Tamaño de porción: _____

Versión: _____

Fecha: _____

2. Ingredientes y costo

Saca el costo unitario de tu calculadora de costo de alimentos, no de memoria. Un precio de factura viejo hace mal todos los números que siguen.

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo de línea

3. Método

Paso	Detalle	Tiempo o temperatura

4. Estándar de montaje

Aquí va la foto del plato terminado en tu versión, tomada desde arriba, bajo la luz del pase.

Plato o recipiente: _____

Guarnición: _____

Colocación de la salsa: _____

Acabado final: _____

- Lo que el cliente ve primero va al centro o al frente, no escondido bajo la guarnición.
- Cada elemento tiene un solo lugar, el mismo en cada plato.
- Limpia el borde del plato antes de que salga del pase.
- La comida caliente sale en plato caliente, la fría en plato frío.

5. Alérgenos

Contiene (de los 9 alérgenos principales: leche, huevo, pescado, crustáceos, nueces de árbol, cacahuete/maní, trigo, soya, ajonjolí):

Riesgo de contacto cruzado: _____

Modificación segura: _____

6. Conservación, almacenamiento y vida útil

Temperatura de conservación (caliente 57°C / 135°F o más, frío 5°C / 41°F o menos): _____

Tiempo máximo de conservación: _____

Almacenamiento: _____

Etiqueta y fecha de consumo: _____

7. Resumen de costeo

Costo de la receta: _____

Costo por porción: _____

Precio de menú: _____

% de costo de alimentos: _____

% objetivo: _____

8. Firma de autorización

Chef: _____

Fecha: _____