



Fecha 13/04/20
Restaurante demo
Libro de recetas
Centro de coste Aitzol & Javier

Descripción	Alergias/Comentario	Código	Familia	Origen	C. Unit.	Cantidad	Unidad	Fecha	Porcentaje	Coste
Tiradito vasco de bacalao 1			Entrante		3,8 €/Rac	1,000	Rac	13/04/20	100,00%	3,80 €

Descripción	Código	Receta	C. Unit.	Bruto	Neto	Unidad	Fecha	Porcentaje	Coste
Carpaccio de bacalao tarrina 1000 gr.			15,53 €/Kg	160,000	160,000	gr	1/04/20	65,36%	2,48 €
lima			5,83 €/Kg	130,000	130,000	gr	1/04/20	19,95%	0,7583 €
Espina pescado blanco		Fumet	2 €/Kg	130,000	130,000	gr	13/04/20	6,84%	0,2600 €
Cebolla normal		Fumet	0,675 €/Kg	19,500	19,500	gr	13/04/20	0,35%	0,0132 €
Puerro		Fumet	1,31 €/Kg	13,000	13,000	gr	13/04/20	0,45%	0,0170 €
Ajo seco extra morado			3,5 €/Kg	5,000	5,000	gr	1/04/20	0,46%	0,0175 €
Cebolla morada (Juliana)			0,875 €/Kg	67,416	60,000	gr	1/04/20	1,55%	0,0590 €
Jengibre fresco			2,44 €/Kg	1,000	1,000	gr	1/04/20	0,06%	0,0024 €
Guindilla Cayena			61 €/Kg	1,000	1,000	gr	1/04/20	1,60%	0,0610 €
Sal			0,3 €/Kg	3,000	3,000	gr	1/04/20	0,02%	0,0009 €
Piparrak Agiña Galon			12,78 €/Kg	10,000	10,000	gr	1/04/20	3,36%	0,1278 €