

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

Reingeniería de Rancho San Miguel

Autor: Katya Couto Guzman

**Tesina presentada para obtener el título de:
Lic. En Gastronomía**

**Nombre del asesor:
Martha Gabriela Rivera Aguilar**

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar, organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación "Dr. Silvio Zavala" que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo "Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada", se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.





ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“Reingeniería de Rancho San Miguel”

TESINA

Que para obtener el título de:
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

KATYA COUTO GUZMAN

ASESOR

L.G. MARTHA GABRIELA RIVERA AGUILAR

CLAVE: 16PSU0108E

ACUERDO: LIC 100416

MORELIA, MICHOACÁN

JULIO, 2013.

ÍNDICE

I. REINGENIERIA DE NEGOCIOS.	4
II. SITUACION ACTUAL DE RANCHO SAN MIGUEL.	9
III. MANUAL DE PROCESOS OPERATIVOS.	13
IV. NOMINA	48
V. HORARIO GRAFICO	51
VI. RECETARIO.....	54
VII. RECETARIO SUBRECETAS.....	56
VIII. ESTANDARES DE COMPRAS.....	85
IX. COSTEO DE RECETAS.....	89
X. REPORTE DE VENTAS Y COSTOS ENERO A AGOSTO DEL 2012.....	176
XI. INFORMACION SOBRE GASTOS DE ADMINSTRACION Y OPERACIÓN DE ENERO A AGOSTO DEL 2012	201
XII. INVENTARIO DE EQUIPO E INERSION INICIAL DE LA EMPRESA.....	203
XIII. DERPECIACION DE EQUIPO PARA TRABAJO.....	208
XIV. FUENTES DE INFORMACIO.....	210
XV. ANEXO I	212

I.

Reingeniería de Negocios.

La reingeniería de negocios es un proceso en el cual se reinventa un establecimiento, para lograr mejorar los procesos que ya lleva acabo y así brindar mejor calidad de servicio al cliente.

Una reingeniería es reinventarse, donde se aplican ciertos procesos para cambiar algunas estructuras y reforzar otras, atenuar defectos y fortalecer virtudes para poder mejorar nuestro concepto.

Siguiendo este principio se puede reinventar un negocio implementando una reingeniería. Este proceso involucra una introspección y una voluntad de transformación.

Con esto generamos que el negocio obtenga mejores resultados, que sus metas a lograr se cumplan en un tiempo establecido, poder ofrecer una mejor calidad en productos y servicios, seguir siendo elegidos por los clientes, pero también se busca el poder llegar a acaparar un nuevo grupo de clientes que no nos conocían.

La reingeniería de negocios se basa en cinco procesos que se deben de efectuar para poder llegar al punto que se desea, todos los pasos son importantes y llevan un orden a seguir, los cuales deben de respetarse.

1.1 Pasos en la Reingeniería de Negocios

- **Análisis**

En esta primera fase del proceso se debe poner sobre la mesa el historial del negocio, cuando comenzó, para que fue creado, a que público estaba dirigido, como eran los procesos, como se toman las decisiones, como está estructurada la empresa, cuáles eran las metas y si se cumplieron.

Con el análisis se puede percatar de lo que se ha logrado, en que se ha fracasado, los planes que no han sido concluidos y hacia dónde va la empresa.

Se debe revisar el proyecto como empresa, descubrir en qué punto la empresa está satisfecha con lo que ha logrado, si las metas puestas son adecuadas, es decir, si son reales o inalcanzables.

En esta fase se sabe que tan lejos se ha avanzado o bien si no se ha hecho y que es lo que se necesita para lograrlo.

En este punto se debe de hacer un análisis claro, honesto, profundo, con la finalidad de cambiar el rumbo del negocio.

- **Introspección**

Habrá que analizar cuáles son las habilidades y limitaciones de la empresa, lo que se hace bien y lo que no se está haciendo bien, analizar los aspectos que se tienen dominados y los cuales se tienen que fortalecer.

Al concluir esta fase se entenderá mejor el funcionamiento que existe como empresa, cual es la esencia y que mejoras se pueden hacer.

- **Recuento**

En esta fase se comienza a cuestionar directamente a nuestros clientes acerca de los servicios que nuestra empresa les ofrece, esto para considerar que les gusta y que no les gusta.

El propósito de esta parte de la reingeniería es comparar que perciben los clientes como debilidades y fortalezas de la empresa, y habrá de compararse con lo que como empresa se analizó en la primera etapa.

Todo esto servirá para darse cuenta si hay otros aspectos que debemos de cambiar y no se habían tomado en cuenta, que situaciones se deben de controlar y manejar, que debe de seguir de la misma manera que se ha estado haciendo y que habrá de implementarse para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

- **Planeación**

Teniendo en cuenta la realidad que vive la empresa, resultado del análisis y cuestionamiento las otras fases, se comienza a planear los cambios que se harán en el negocio.

Se comienza con las debilidades de la empresa, se debe de cambiar los aspectos negativos, aunque habrá algunos que son inamovibles, se hará un análisis para determinar de qué manera convertir una debilidad a una fortaleza.

Con respecto a las fortalezas que existen como empresa, estas serán útiles al momento de trazar nuevas metas, servirán para captar áreas donde será más fácil lograr éxito y realizar nuevos proyectos.

Las fortalezas servirán como soporte para desarrollar ideas nuevas que puedan hacer crecer la empresa y hacer más atractivo el negocio.

Se establecerán objetivos, teniendo claro que es lo que se quiere cambiar.

- **Transformación**

En este proceso se lleva a cabo como su nombre lo dice, las transformaciones necesarias y se comienza a trabajar para conseguir lo que la empresa se ha propuesto.

Esta será la fase más larga de todas, la que requiere más tiempo, voluntad, paciencia y trabajo.

Implica hacer cambios importantes, superar debilidades y replantear objetivos.

Aquí es donde se lleva a la práctica el proceso completo de reinvención del negocio, el cual hará llegar a la realización de las metas que tiene la empresa.

La reingeniería es el momento donde la empresa evoluciona, hay una nueva manera de administrar, se tiene que olvidar como se hacían las cosas y rediseñar los procesos.

II.

Situación actual de



El restaurante Rancho San Miguel ha pasado por varias etapas de transformación, todo esto buscando satisfacer al cliente, para poder brindarle mayor calidad en los productos, con una excelente atención.

Se han efectuado cambios dentro de las tres áreas del restaurante como son cocina, comedor y en el área administrativa.

En el área de cocina se implementó la estandarización de recetas, también se renovó el menú, desplazando los platillos y bebidas que no tenían rotación, de igual manera se regularon los precios, esto costeando cada receta y subreceta para así poder mejorar los precios de cada platillo dejando en el menú aquellos que eran rentables y eliminando de igual manera los que no redituaban su elaboración.

Se redujo la carta de bebidas que era amplia, se tomó en cuenta para esto las bebidas que no eran solicitadas por el comensal, de igual manera se costearon todas las recetas de las bebidas para así poder saber cuáles podían permanecer dentro de la carta de bebidas.

El personal de cocina tuvo algunos cursos acerca de higiene y el manejo de alimentos, de igual manera se capacito acerca del sistema de refrigeración y almacenamiento para los insumos utilizados dentro de cocina.

Hubo mejoras al armar un recetario que contienen recetas y subrecetas, esto a su vez genero la estandarización de recetas, así que no importa quien esté trabajando en cocina, sea una persona con mucho tiempo dentro del restaurante o un nuevo empleado, se podrán respaldar con el recetario para saber cómo preparar el platillo y cuanto deben de preparar.

En el área de servicio se impartieron algunos cursos a los meseros para mejorar el trato hacia el cliente así como enfatizar en las responsabilidades de cada puesto y las tareas a cumplir de cada mesero, así como del capitán de meseros.

A lo que respecta el área administrativa, tuvo mejoras drásticas, ya que se analizó las ventas, gastos, el costeo de recetas, así como generar un manual

operativo y administrativo dejando por escrito lo que cada puesto de trabajo debe de desarrollar.

Esta misma área genera un horario gráfico que servirá para ordenar la hora de entrada y salida de cada trabajador, este también funcionó para saber cuál es el horario y que días de la semana son cuando se necesita más gente laborando en el restaurante.

También se generó información acerca de las ventas de cada platillo y bebida, esto se tomó en cuenta para poder tomar una decisión de que se quedaba en la carta y que debía de salir.

Otro dato importante fue el Estado de Resultados, el cual nos hizo saber si hubo pérdidas o ganancias y de cuanto fueron, al observar el resultado de este, se analizó los gastos que el restaurante tiene, cuales se deben de mantener, si hay que eliminar algunos o solo establecer monitoreo continuo para evitar elevarlos.

Se generó la información de la inversión que se hizo en el lugar, así como un inventario del material utilizado para cocina, servicio y área administrativa.

Todos estos puntos generaron un **mayor control** en las diferentes áreas, tales como: los insumos al realizar las compras, horas de trabajo del personal, los gastos que se generan y de igual manera de las ventas.

La empresa también tuvo un importante cambio, que fue el sistematizar las comandas, de esta manera todo se volvió más eficaz , ya que el mesero al momento de comandar en la computadora, este manda inmediatamente la orden a cocina y de igual manera se registra como cuenta, así que se ahorran pasos que hacían perder tiempo, como era el dejar la comanda en la cocina para que el chef la cantara y después dejar una comanda en la caja para que el cajero la fuera controlando, lo cual era más tardado al momento en que el cajero tenía que sacar el total de la cuenta. Este fue, tal vez, uno de los pasos más importantes ya que simplifica tareas en el área de cocina, servicio y administrativamente.

Otra cosa por destacar es que la cocina de la empresa se suplió por otra de espacio más grande y equipada profesionalmente, lo cual hizo posible el poder atender más comensales al mismo tiempo y poder incorporar a la carta algunos platillos.

La situación actual de Rancho San Miguel es de crecimiento, aunque es un lugar “relativamente” nuevo ha tenido aceptación ya que está ubicado en un lugar rodeado de naturaleza y alejado de la ciudad, pero a su vez brinda los servicios de cualquier restaurante .

La empresa continua buscando nuevos clientes y cuidando los que ya tiene, por eso fue importante hacer una reingeniería ya que la empresa fue creada como una idea de un lugar para atender comensales los sábados y domingos, pero al ir ganando aceptación, se pensó en abrir de martes a domingo, pudiendo así atender a sus comensales, por eso se pensó en desarrollar procesos para mejorar y seguir creciendo, así como ofrecer nuevos productos a sus clientes con la mayor calidad posible.

III.
Manual de
Procesos Operativos

Un manual operativo, es un documento que contiene los pasos para poder operar de forma simple y adecuada en una empresa.

El objetivo de una manual de operaciones es que el personal que labora en la empresa conozca todos los procesos y objetivos que se deben de efectuar en cada área de la empresa, así como lo que cada puesto debe de elaborar en una jornada laboral, en otras palabras, es la capacitación escrita y gráfica de cada puesto y área en una empresa.

El manual de operaciones funciona como un capacitador para los trabajadores de nuevo ingreso, así como un constante documento que funciona para dejar claro los puntos y funciones a desarrollar en una empresa para los nuevos y para los trabajadores que tienen ya tiempo laborando en ella.

Al tener un manual de operaciones dentro de una empresa, logrará que las tareas a efectuar por los trabajadores se simplifiquen ya que ellos podrán saber qué es lo que deben de hacer, cuando lo deben de hacer y como lo deben de hacer.

En nuestro establecimiento las áreas se dividen en cocina, servicio y administrativa, solo uniendo estas tres áreas se podrá llegar a un resultado positivo, reflejado en el éxito de nuestro establecimiento.

En los siguientes apartados hablaremos de cada una de ellas, los perfiles de puestos según el área, los procesos que se elaboran en ella, así como los reglamentos y políticas que cada área sigue en las mismas.

3.1 ÁREA ADMINISTRATIVA

La dirección general es llevada por un administrador, un gerente general, el chef ejecutivo o bien como en la mayoría de lugares por el propietario del lugar, en nuestro caso específico, es el chef ejecutivo y el propietario del lugar, trabajan de forma coordinada unificando sus estudios por parte el chef ejecutivo de cocina y todo lo que es gastronomía, y el de propietario con sus estudios en administración, compras y recursos humanos lo cual hace unificar mandos y facilitar procesos de elaboración en la empresa.

Cualquier dirección general debe de tener reglas expresadas en un reglamento y bien políticas a seguir, para facilitar y unificar al equipo de trabajo, esto logrará que se trabaje ordenadamente, eficazmente y sobre todo esto debe de quedar plasmado para que cualquier persona que llegue a laborar en la empresa sepa las reglas que deberá de respetar, así como las responsabilidades que debe de asumir.

Reglamento General:

- Puntualidad en la hora de entrada.
- Presentación e higiene personal diaria.
- Prohibido asistir a trabajar en estado de ebriedad, o bien haber consumido drogas.
- Queda estrictamente prohibido ingerir bebidas alcohólicas en el lugar de trabajo o bien ingerir drogas.
- Supervisar limpieza y corroborar orden en el lugar del trabajo.
- Asistir con la vestimenta adecuada para el lograr de trabajo.
- Queda prohibido el uso excesivo de perfume o loción.
- En caso de hombres el pelo debe de estar corto y en caso de las mujeres el pelo debe de estar recogido y peinado.
- Como tolerancia se dan 10 minutos después de la hora de entrada.

Gerente general o administrador.

El gerente general o administrador es la persona con más importancia en la estructura funcional de la empresa, ya que este es el encargado de organizar junto con el chef ejecutivo las funciones a desarrollar por parte de los subordinados.

Es la persona que se encarga de organizar horarios, hacer cotizaciones, fijar compras y proveedores, el encargado de pagar nómina, servicios y proveedores, al igual que debe de hacer un uso óptimo del establecimiento para lograr obtener los mejores resultados con los menores esfuerzos.

De igual manera es el encargado de las contrataciones, y es la persona que debe de implementar ideas para lograr que dentro del restaurante haya un excelente ambiente de trabajo, esto para hacer más eficiente la producción del lugar.

El administrador tiene una tarea muy importante que es fijar objetivos a cumplir, así como identificar que las metas se hayan logrado.

El gerente general tiene a su mando a todos los trabajadores del área de cocina y servicio, aunque él se dirige directamente con los encargados de cada área.

Cabe mencionar que el gerente es el único que puede llegar a firmar papeles de crédito, legales o con importancia administrativa, es la persona de confianza del propietario y será la persona con mayor carga de responsabilidades dentro del lugar.

Perfil del puesto:

Es la persona que tiene más responsabilidades en el establecimiento, por lo tanto, debe de tener como cualidades ser una persona puntual, formal, responsable y honesta.

Al tener grandes responsabilidades en su mando, también debe de ser una persona que sea hábil para delegar responsabilidades así como tener la habilidad para resolver problemas que no se tenían previstos en el manejo del restaurante.

Al tener al mando varias actividades que tienen que ver con el manejo de efectivo y cuentas de banco debe de ser una persona honesta.

Edad: 25 – 45 años.

Sexo: Indistinto

Escolaridad: Licenciatura en Administración o afín

Actividades diarias:

- I. Debe de ser puntual a la llegada al lugar.
- II. Es la persona encargada de abrir el restaurante.
- III. Se reúne con el chef para revisar pendientes que tengan, recibir lista de pedidos de insumos.
- IV. Después pasa con el capitán de meseros para platicar de algún pendiente que exista y si es necesario hacer alguna compra.
- V. Con el capitán de meseros corrobora corte de caja.
- VI. Supervisa que en área de cocina y servicio todo esté trabajando bien, se va a su oficina para empezar a hacer llamadas de pedidos y pendientes que tenga, así como checar mail.
- VII. Recibe proveedores y firma facturas del material.
- VIII. Al terminar sus pendientes en oficina, el gerente saldrá a área de servicio para corroborar que cocina y servicio estén trabajando adecuadamente en la atención al cliente.

- IX. Si hubiese algún problema o queja de un cliente él puede ir a la mesa para ver qué es lo que está pasando y así mismo dar alguna respuesta al cliente para solucionar el problema.
- X. Al terminar la jornada en servicio supervisa el corte de caja solo para corroborar que el dinero generado por las ventas ha entrado totalmente a caja, si no estuviera presente en ese momento, él debe de revisarlo el otro día al llegar con el capitán de meseros.
- XI. Revisa el check-in de los empleados en el sistema.
- XII. Platica con el chef y capitán de meseros para verificar que todo haya salido bien, o informarse de los problemas que surgieron.
- XIII. Al terminar la jornada de cocina y servicio el gerente recibe listado de insumos a pedir o bien esto lo puede recibir por la mañana.
- XIV. Será el encargado de planear pago a trabajadores que es efectuado cada semana para los trabajadores temporales , así como el pago de sus propinas de igual manera será entregado semanalmente.
- XV. El gerente es el encargado de cerrar restaurante, y si no lo pudiera hacer entonces será el chef ejecutivo el que lo haga.
- XVI. El gerente de igual manera debe de entregar papelería contable cada fin de mes al contador, para que este último lleve los papeles contables ante la Secretaria de Hacienda y Crédito Público.
- XVII. El gerente tendrá que hacer una revisión acerca de los objetivos a cumplir y metas y verificar que se hayan cumplido o que se cumplan dentro del tiempo pensado.
- XVIII. Cada mes el gerente debe de hacer un balance general, esto para corroborar que la empresa este sana económicamente, y si no fuese así, entonces emprender nuevas medidas para lograr que la empresa cumpla sus expectativas económicas.
- XIX. Por otra parte el gerente también deberá de corroborar que la fuerza laboral se esté desempeñando de manera adecuada, esto para hacer más productiva a la empresa.

3.2 ÁREA DE COCINA

El área de cocina es donde se efectúan todos los procedimientos para la elaboración de platillos que se ofrece en la carta al comensal.

En el área de cocina se maneja un reglamento estricto para asegurar el cumplimiento de los procesos, así como altos niveles de higiene dentro de ella.

Reglamento General:

- I. Todo personal asignado al área de cocina debe de presentarse con uniforme completo y limpio el cual debe de constatar lo siguiente:
Red, cofia o gorro según sea el caso, filipina blanca, pantalón para cocina, zapatos negros cerrados y antiderrapantes, mandil y 2 caballos, todo lo anterior debe de estar limpio e impecable.
Para el lava loza solo será necesario un pantalón negro, playera tipo polo negra, zapatos antiderrapantes, cofia y un delantal plastificado.
- II. Las uñas deben de estar limpias, recortadas, y sin esmalte.
- III. Queda estrictamente prohibido el uso de pulseras, anillos, aretes o algún tipo de joya u accesorio, ya que estos son una vía de contaminación en los alimentos y equipo utilizado en el área de cocina.
- IV. Se prohíbe el uso de perfume o loción.
- V. Se exige higiene personal diaria.
- VI. Deberá efectuarse limpieza previa al comenzar la jornada de manos, uñas y antebrazo, esta debe de repetirse cada hora, o cada que sea necesario.
- VII. Queda prohibido utilizar celular dentro de cocina.
- VIII. En el caso de los caballeros se prohíbe tener barba, bigote, el pelo deben de mantenerlo corto y estar perfectamente rasurado.
- IX. No se puede ingresar al área de cocina con ropa de calle.
- X. El uniforme es para uso en jornada laboral, queda prohibido hacer uso del mismo fuera del área de trabajo.

- XI. Las personas que laboran en esta área cocinando deben de llevar consigo un cuchillo, una cuchara para probar alimentos que se estén elaborando y un termómetro de cocción.
- XII. Se prohíbe masticar chicle.
- XIII. Se prohíbe ingerir alimentos dentro del área de cocina.
- XIV. Queda estrictamente prohibido ingresar al área de trabajo después de ingerir bebidas alcohólicas o drogas.
- XV. Se debe de mantener higiene bucal.
- XVI. Prohibido fumar dentro de cocina.
- XVII. Después de ir al baño se debe de hacer lavado de manos forzoso.
- XVIII. Antes de comenzar a trabajar en mesa o zona de trabajo, se debe de limpiar y desinfectar la misma.
- XIX. Al terminar jornada laboral se deberá de recoger zona de trabajo, así como limpiar y desinfectarla
- XX. En caso de que entraran personas ajenas al área de cocina, estas deberán de entrar con cofia y cubre bocas al igual que deben de usar zapatos antiderrapantes.
- XXI. Todo cocinero que labore algún platillo o ayude en la elaboración del mismo, debe de manejar un control de almacenaje, esto será poniendo nombre del producto, fecha de elaboración, así como el nombre de quien lo elaboro, después procederá a almacenarlo.



Chef ejecutivo.

El chef es el encargado de cocina, a su mando esta pasar listado a gerente de las compras que se deben de hacer ya sea del área de cocina como de servicio al igual es encargado del personal de cocina.

El chef comparte la mayor responsabilidad del establecimiento junto con el administrador, su trabajo debe de ser coordinado y deben de demostrar un liderazgo imprescindible.

Es la persona que conoce los insumos que se manejan, recetas, subrecetas y todo lo que tiene que ver con la elaboración de platillos.

Por otra parte es la persona que trabaja junto con el capitán de meseros el cual es su apoyo en el área de servicio y a su vez lo mantiene informado de lo que sucede en esta área del restaurante.

Perfil del puesto:

El chef debe de tener aptitudes tales como ser una persona puntal, responsable, eficiente y honrada.

Debe de tener un espíritu de liderazgo que debe de transmitir a sus subordinados, deberá tener una capacidad para la solución de problemas que puedan surgir en el día a día y deberá de gozar de una capacidad para delegar responsabilidades, que al igual tendrá que supervisar que se hagan de manera correcta.

Edad: 25 - 45 años.

Sexo: Indistinto.

Escolaridad: Licenciatura en Gastronomía

Actividades diarias:

- I. Presentarse en el restaurante puntualmente, normalmente el chef entrara a trabajar antes que todos sus subordinados, esto es, por todas las actividades que tiene que elaborar.
- II. Deberá de llegar con uniforme perfectamente limpio y completo, así como cabello recogido o corto en caso de hombres, con red y gorro.
- III. Deberá de abrir cocina.
- IV. Procede a supervisar limpieza y desinfección de las mesas y zona de trabajo.
- V. Dará ordenes al cocinero que llegue antes que los demás para que comience a elaborar el mise en place.
- VI. Debe de revisar el producto que este en almacén y supervisar listado de inventario.
- VII. Regresa a cocina para supervisar a sus subordinados con el uniforme y limpieza.
- VIII. Les dará un listado de actividades a realizar en la jornada y explicara ya sea el procedimiento de recetas, limpieza especial de ciertas áreas, equipo de trabajo o bien insumos, si es necesario.
- IX. Si es necesario él puede recibir a proveedores para entrega de insumos, aquí debe de corroborar pedidos, calidad y condiciones de entrega.
- X. Se reúne con el capitán de meseros para revisar el menú, informar si todos los platillos estarán disponibles para el día, o que se debe de hacer énfasis en el momento de ofertar platillos por medio de los meseros.
- XI. Al terminar esto el chef se concentra en el área de cocina para verificar como fue la actividad en desayunos y supervisa la preparación de platillos para el horario de la comida.
- XII. Si es necesario el chef entrara en cocina a la elaboración de comandas.
- XIII. Comienza a dar órdenes al parrillero para que tenga todo listo para las comandas de la comida.
- XIV. Supervisa que los insumos o alimentos almacenados estén etiquetados.

- XV. El área de cocina comienza a limpiarse así como a desinfectarse, todo esto para comenzar con los procesos para la elaboración de las comandas de la comida.
- XVI. Se organiza todo lo necesario para tener lista la carta de comida, entradas y postres.
- XVII. Se avisa al capitán de meseros que todo está listo para comenzar a ofrecer platillos de la hora de la comida.
- XVIII. Se reciben comandas de la hora de la comida, el chef comienza a trabajar con ellas junto con el sub-chef si es necesario, sino, únicamente supervisa que los platillos se sirvan con éxito.
- XIX. Supervisa la limpieza al momento de elaborar platillos, así como su presentación y sazón.
- XX. El chef también deberá de supervisar que el parrillero este haciendo un buen trabajo y este sacando de forma ordenada y eficaz las comandas que le hayan sido destinadas a parrilla.
- XXI. Antes de las 17 horas da aviso al capitán de meseros que la cocina cerrara por lo cual el capitán de meseros debe de informar a sus clientes para que ellos hagan el pedido de algún platillo.
- XXII. Si este algún cocinero auxiliar laborando ese día, el chef ejecutivo deberá de supervisar que su área de trabajo esté limpia y desinfectada y que los insumos que haya manejado se encuentren etiquetados y almacenados según su correspondencia, esto para permitir que el cocinero auxiliar pueda hacer check-out.
- XXIII. A las 17 horas se cerrara cocina por lo cual él debe de supervisar que los cocineros recojan su zona de trabajo, almacenen y etiqueten los insumos que hayan utilizado.
- XXIV. Debe de hacer una revisión rápida en almacén para verificar si hay algún insumo que se haya terminado y se tenga que agregar a la lista de pedidos.
- XXV. Al igual supervisa lista de faltantes con capitán de meseros.

- XXVI. Alrededor de las 18 horas revisa que las zonas de trabajo estén limpias y desinfectadas.
- XXVII. También deberá de supervisar que los insumos estén totalmente almacenados según su área.
- XXVIII. Corroborar que sus subordinados han terminado sus actividades, así podrán hacer check-out.
- XXIX. Cerrar almacén y cocina.
- XXX. Deberá de corroborar si es necesario con el encargado del corte alguna duda que tengan con el de esa área.
- XXXI. Procederá a hacer cierre de restaurante.

Nota: El chef se encarga del almacén en coordinación con el administrador, así que ellos son los únicos que pueden hacer pedidos y recibir mercancías.

Sub Chef

Es la persona que está en cocina apoyando la elaboración de recetas, así como verificando la producción de las mismas.

Este puesto corresponde a la persona que trabaja en conjunto con el chef, al no estar el chef presente, esta persona es la encargada de cocina en ese momento, puede elaborar cualquier receta y puede contestar dudas que los subordinados tengan en los procesos de elaboración de los platillos del menú.

Está encargada de hacer que las comandas sean elaboradas correctamente y rápidamente, al igual cuida el sazón y presentación de los platillos.

Debe de tener amplio conocimiento del menú, la elaboración de los platillos, términos de cocción y temperaturas en los alimentos.

Perfil del puesto:

Debe de ser una persona responsable, ya que después del chef ejecutivo toda la responsabilidad del área de cocina recae en él, por lo tanto debe de ser una persona honesta, puntual, acostumbrada a trabajar bajo presión, con facilidad para manejar personal y con conocimientos de cocina.

Edad: 20 – 40 años

Sexo: Indistinto

Escolaridad: Licenciado en Gastronomía o carrera técnica afín

Actividades diarias:

- I. Debe de llegar puntualmente al restaurante y hacer check-in en el sistema.

- II. Tendrá que presentarse con uniforme completo y limpio, al igual que con limpieza de manos elaborada al entrar al área de cocina.
- III. Deberá de efectuar limpieza y desinfectar zona de trabajo.
- IV. Deberá de hablar con el chef para recibir alguna actividad a realizar en especial, o bien pasará almacén para que se le haga entrega de los insumos que necesitará en el día.
- V. Recibe insumos y pasa a cocina para entregarlos y comenzar a hacer el mise en place de los platillos de desayunos, así como el de comidas.
- VI. Supervisa que el mise en place de recetas y algunas recetas ya estén listas.
- VII. Si el chef no está, él es el encargado de cantar comandas y es parte de la elaboración de las mismas.
- VIII. Cierra servicio de cocina a las 17 horas.
- IX. Después de esto comienza a ayudar en la limpieza de área de trabajo, y si es necesario le ayuda al cocinero en el etiquetado y almacenamiento de insumos.
- X. Al no estar presente el chef él es el encargado de supervisar que la cocina quede limpia, desinfectada y que la gente que trabaje en ella pueda retirarse al haber terminado todas las tareas del día.
- XI. Al igual que el chef, él debe de supervisar que las tomas de gas y electricidad estén cerradas, así como aparatos apagados.
- XII. Hace check-out en el sistema.

Cocinero

El cocinero es el encargado de hacer todas las tareas que le dices el sub-chef y el chef ejecutivo.

Deberá de ser el encargado de elaborar la producción del día o el mise en place de los platillos a elaborar.

Podemos decir que será la mano derecha del sub-chef y en caso de que hubiera un cocinero auxiliar, este será el encargado de plantearle las tareas del día al cocinero auxiliar, sino fuera así, el queda con la responsabilidad junto con el sub-chef de elaborar toda la producción.

Debe de tener conocimientos previos acerca de cocción, temperaturas, refrigeración y almacenamiento de los productos y de las recetas que se elaboran en el lugar.

Perfil del puesto:

El cocinero debe de tener conocimientos técnicos acerca de las cocciones y procedimientos para realizar las recetas.

Deberá de ser una persona puntual y responsable, con conocimientos de manipulación de alimentos, así como higiene en los mismos.

Edad: 18 años en adelante.

Sexo: Indistinto.

Escolaridad: estudios técnico relacionados con cocina.

Experiencia: 2 años en el puesto.

Actividades diarias:

- I. Debe de llegar al restaurante puntualmente y con uniforme completo y limpio.
- II. Hacer check-in en el sistema.
- III. Antes de entrar a cocina debe de efectuar lavado de manos.
- IV. Al entrar a cocina debe de limpiar y desinfectar su zona de trabajo.
- V. Se reúne con el sub-chef y recibe las tareas a elaborar en el día.
- VI. Se dedicará a hacer la producción de sub-recetas y recetas que sea necesario.
- VII. El cocinero en la jornada laboral se encargara de hacer recetas de la carta de desayuno y comidas.
- VIII. Después de terminar con la elaboración de platillos del desayuno al medio día, deberá de limpiar y preparar su área y todo lo que sea necesario para poder comenzar a comandar platillos de la hora de la comida.
- IX. El cocinero elabora platillos, pero siempre estará supervisado por el sub-chef el cual estará cuidando sazón, limpieza y presentación del platillo.
- X. Al cerrar cocina se dedicara a revisar insumos, etiquetarlos, almacenarlos o bien refrigerar lo que sea necesario.
- XI. Antes de retirarse el sub-chef o chef verificara que haya guardado insumos y etiquetado los mismos.
- XII. Para poder retirarse tendrá que haber dejado libre, limpia y desinfectada su zona de trabajo, para esto el sub-chef supervisara que así haya sido.
- XIII. Al terminar hará check- out en el sistema después de que el sub-chef o chef lo diga.

Cocinero Auxiliar

El cocinero auxiliar es como su nombre lo dice el encargado de auxiliar al cocinero, aunque también puede recibir órdenes del chef ejecutivo y del sub-chef.

Sera el encargado de ayudar en la producción del día, aunque normalmente se le delega actividades que tienen que ver con la limpieza y mise en place.

Muchas veces el cocinero participa en las preparaciones más sencillas, por lo mismo el cocinero auxiliar no podrá tener en su responsabilidad la elaboración de un platillo en específico para la entrega en comanda, solo podrá ayudar en la preparación de las sub-recetas por ejemplo.

Suele ser llamado a trabajar los días que el establecimiento tiene más clientes, trabaja normalmente de viernes a domingo, pudiendo ser llamado a laborar algún día entre semana si hubiera algún evento donde se espere un número mayor de comensales.

Perfil del puesto:

Para este perfil de puesto se requiere de una persona responsable y puntual. Deberá de tener información básica de cocciones, tiempos de elaboración e higiene y manipulación de alimentos.

El cocinero auxiliar deberá de tener flexibilidad de horarios, esto por el día que sea llamado a trabajar se pueda contar con él.

Edad: 18 años en adelante.

Sexo: Indistinto.

Escolaridad: conocimientos técnicos de cocina o bien ser estudiante de carrera de gastronomía.

Actividades diarias:

- I. Debe de llegar puntualmente al establecimiento y con uniforme completo.
- II. Deberá de hacer check-in en el sistema al llegar.
- III. Antes de entrar a cocina deberá de efectuar lavado de manos.
- IV. Al entrar a cocina debe de efectuar limpieza y desinfectar su zona de trabajo.
- V. El cocinero auxiliar prácticamente trabaja a la orden del cocinero, así que deberá de reunirse con él para recibir la lista de tareas a elaborar ese día, en caso de que el cocinero no esté presente o se encuentre ocupado, el sub-chef también podrá decirle que hacer, al igual que el chef ejecutivo.
- VI. El cocinero auxiliar recibe insumos para elaboración de mise en place o sub-recetas.
- VII. Deberá lavar o desinfectar los productos recibidos.
- VIII. Elabora el mise en place de las sub-recetas de desayunos y comidas.
- IX. Al terminar el mise en place del desayuno, el cocinero auxiliar deberá de hacer lo mismo pero con las sub-recetas para la carta de comidas.
- X. Al terminar esas labores, el cocinero auxiliar, deberá de comenzar con el etiquetado de productos e insumos.
- XI. Entregará los mismos productos al sub-chef para verificar que haya etiquetado bien los insumos, y estos serán almacenados por el cocinero o sub-chef según sea el caso.
- XII. Al hacer entrega de insumos, el cocinero auxiliar comienza a limpiar y desinfectar su zona de trabajo.
- XIII. Al terminar el chef o sub-chef supervisaran que haya efectuado limpieza y le permitirán salir.
- XIV. El cocinero auxiliar hará check-out en el sistema.

Nota: el cocinero auxiliar al no laborar diariamente en la empresa, es el único que cobrara el último día de la semana que labore, o bien, si solo fue un día a laborar ese mismo día se le tendrá que pagar, es importante mencionar que el cocinero auxiliar no entra en la repartición de propinas.

Parrillero

El parrillero es la persona encargada de todo lo que se elabora en el asador.

Es el encargado de todos los alimentos que tienen como cocción el asado, al igual que puede encargarse de lo que se elabora en la plancha y en la máquina de freír.

El parrillero ocupa un lugar muy importante en la estructura del área de cocina, en el caso de este establecimiento el parrillero se encuentra fuera del área de cocina, por lo tanto el solo se encarga del área de asador.

Perfil del puesto:

El parrillero debe de ser una persona puntual y responsable ya que él y el sub-chef comparten gran parte de la responsabilidad del establecimiento.

Edad: 20 – 45 años.

Sexo: Indistinto.

Escolaridad: estudios preparatoria concluidos.

*Experiencia en el puesto al menos 2 años.

Actividades diarias:

- I. Llegar al establecimiento puntualmente y con uniforme completo y limpio
- II. Hacer check-in en el sistema.
- III. Antes de entrar a cocina o a zona de parrilla, hacer lavado de manos.
- IV. Reunirse con el chef para recibir órdenes del día.
- V. Recibir insumos para la jornada del día y si es necesario descongelar algún producto.
- VI. Al llegar a zona de trabajo limpiar y desinfectarla.
- VII. Lavar y desinfectar algún insumo que lo necesite, así como equipo que se utilice en para la preparación de los alimentos.

- VIII. Comenzar a porcionar insumos.
- IX. Hacer mise en place de las recetas que se deban de hacer, así como la preparación de las sub-recetas en caso de que en cocina estén muy ocupados con los platillos de desayunos.
- X. Para el medio día debe de comenzar por encender la parrilla, esta funciona con carbón, así que deberá de tomarse el tiempo necesario para que el asador esté produciendo el necesario calor para la cocción de los alimentos, todo esto tendrá que ser antes de las 12:50 horas del día, ya que mucho de los platillos de la carta de comidas se preparan en la parrilla.
- XI. A las 13 horas debe de estar preparado para recibir las comandas.
- XII. De las 13 horas a las 17 horas el parrillero estará fijamente en parrilla elaborando la producción de las comandas.
- XIII. A las 17 horas el parrillero termina de recibir comandas.
- XIV. Procede a guardar, etiquetar y almacenar insumo.
- XV. El parrillero efectúa limpieza y desinfecta su zona de trabajo.
- XVI. Al supervisar el chef que ha dejado su zona lista puede proceder a retirarse.
- XVII. El parrillero hace check-out en el sistema y procede a retirarse.
- XVIII. Nota: Para este puesto mencionamos que el parrillero es la única persona que trabaja con equipos que funcionan sin gas, esto lo suple con el carbón, por lo tanto es la persona que tiene que estar pendiente del mismo.

Parrillero auxiliar

El parrillero auxiliar, es la persona que ayuda al parrillero, sus funciones son muy básicas, aunque cabe mencionar que esta persona tiene una laboral principal, la cual es hacer las tortillas que se consumen en el establecimiento.

Por otra parte se dedica también a llevar insumos de cocina a zona de asado.

Perfil del puesto:

Es un puesto donde se requiere ser puntual y responsable.

Ser una persona limpio, con conocimientos básicos de higiene, ya que al estar su zona de trabajo al aire libre, debe ser cuidadoso con la manipulación y refrigeración de los alimentos.

Edad: 18 años en adelante.

Sexo: Indistinto.

Escolaridad: educación básica concluida.

*Experiencia de 2 años en el puesto.

Actividades diarias:

- I. Debe de llegar puntualmente y con uniforme completo al establecimiento.
- II. Hacer check-in en el sistema del restaurante.
- III. Antes de ingresar a su zona de trabajo hacer limpieza de manos.
- IV. Limpiar y desinfectar su zona de trabajo.
- V. Elaborar las tortillas, será su primera tarea en el restaurante, hará la producción diaria y dejara al menos una producción de tortillas para el otro día.
- VI. Quedará a total disposición del parrillero quien será la persona que le vaya dando las tareas por elaborar en la jornada.

- VII. Ayudará al parrillero a etiquetar insumos que hayan sobrado de la jornada y que tengan que ser almacenados o refrigerados.
- VIII. Debe de limpiar y desinfectar zona de trabajo.
- IX. Cuando haya terminado sus labores el parrillero tendrá que supervisar para poder retirarse.
- X. Por último hará check-out en el sistema del establecimiento.

Lava loza

El lava loza es la persona que se encarga de estar continuamente lavando y limpiado todo el equipo que se necesita en cocina y en el área de servicio.

Su principal labor es tener siempre la cristalería y vajilla limpia y lista para seguirse usando, al igual que el equipo que se utiliza para la producción de platillos en cocina, así como de cristalería del área de barra.

También debe de mantener la cocina limpia y en orden. Será la persona que limpie la zona de barra.

Perfil del puesto:

En este puesto es necesario que sea una persona puntual y responsable y honesta.

Tendrá que ser una persona que mantenga el orden en cocina.

Edad: 18 años en adelante.

Sexo: Indistinto.

Escolaridad: escolaridad básica concluida.

*Experiencia de 1 año en el puesto.

Actividades diarias:

- I. El lava loza debe de llegar puntualmente y con uniforme completo.
- II. Hacer check-in en el sistema.
- III. Antes de entrar a cocina deberá de hacer lavado de manos.
- IV. Su función básicamente es de comenzar a lavar la cristalería que está sucia o bien ir lavando el equipo o herramientas que ha sido utilizado desde las primeras horas del día.

- V. Después ya que hay servicio de comida, el lava loza tendrá que estar recibiendo los platos sucios para comenzar a lavarlos, secarlos y acomodarlos para su próximo uso.
- VI. Al terminar su jornada deberá de limpiar y desinfectar su zona de trabajo.
- VII. Ya que haya terminado con sus actividades el sub-chef o chef le revisara su zona de trabajo para poderse retirar de sus labores.
- VIII. El lava loza hará check-out en el sistema del establecimiento.

3.3 ÁREA DE SERVICIOS

En el área de servicios del restaurante es donde se atiende al cliente, es el área que está en contacto directo con el comensal.

Es el lugar donde se le recibe al cliente, se le brinda un espacio para que disfrute los servicios del establecimiento, se ofrecen los productos que se elaboran en el lugar y la parte del restaurante donde se le hace sentir en un ambiente agradable.

En esta área toda la responsabilidad recae en el capitán de meseros, que a su vez delega las actividades por hacer a sus subordinados que en este caso serían los meseros.

Esta área cuenta con un reglamento, ya que al ser el área visible del lugar para el cliente debe de tener mucho cuidado en ciertos aspectos de higiene y presentación.

Reglamento General:

- I. Los empleados deben de llegar puntualmente a su jornada laboral.
- II. Los empleados de esta área deben de respetar sus horarios de entrada, haciendo así que el establecimiento funcione de forma correcta y ordenada.
- III. La tolerancia de llegada de entrada después de la hora establecida al empleado será de 10 minutos.
- IV. El personal debe de asistir con uniforme completo y limpio.
- V. El uniforme consta de pantalones de mezclilla, una playera tipo polo con los colores del establecimiento (una blanca y otra naranja), gorra negra y debe de traer red para el pelo, mandil negro, zapatos negros cerrados y antiderrapantes.

- VI. En el caso de las mujeres el cabello debe de estar recogido y en el caso de los hombres deben de tener un corte de pelo corto, barba perfectamente rasurada y sin bigote.
- VII. Los meseros no pueden traer joyas como anillos, pulseras o cadenas.
- VIII. Sus uñas deben de estar perfectamente recortadas y sin barniz.
- IX. Se prohíbe contratar meseros con tatuajes visibles.
- X. Queda estrictamente prohibido llegar a una jornada laboral habiendo ingerido bebidas alcohólicas o haber consumido drogas.
- XI. Está prohibido el uso de perfumes y lociones fuertes.
- XII. En esta área al igual que el área de cocina se prohíbe comer en zona de trabajo.
- XIII. No se puede ingresar al área de cocina con ropa de calle.
- XIV. El uniforme es para uso en jornada laboral, queda prohibido hacer uso del mismo fuera del área de trabajo.
- XV. No se puede fumar dentro de la zona de trabajo.



Capitán de meseros

El capitán de meseros es el encargado del área de servicio, en él, recae toda la responsabilidad.

Es la persona que trabaja coordinadamente con el administrador y el chef ejecutivo.

En su puesto está la responsabilidad de vender el mayor número de platillos y promocionarlos.

Es la persona que supervisa que el cliente este siendo atendido y que las comandas estén siendo entregadas.

El capitán de meseros aparte de supervisar, en muchos casos sale a atender a los clientes si la capacidad de los meseros sobrepasa la de los comensales.

Tiene la capacidad de resolver cualquier molestia que tenga un comensal hacia el servicio del restaurante.

Perfil del puesto:

En este puesto debe de estar una persona amable, atenta, con carácter y facilidad de palabra para entablar una relación de ventas.

Sera una persona puntual, responsable y acostumbrado a trabajar bajo presión.

Edad: 25 años en adelante.

Sexo: Masculino.

Escolaridad: escolaridad básica concluida.

*Experiencia en el puesto de 4 años.

Actividades diarias:

- I. El capitán de meseros deberá de llegar puntualmente al restaurante.
- II. Debe de portar uniforme completo y limpio.
- III. Entra más temprano que los meseros, ya que él debe de comenzar con la limpieza del lugar junto con otro mesero.
- IV. Monta todas las mesas con mantelería y cristalería limpia.
- V. El capitán de meseros o el mesero que llegan más temprano tienen que poner el café, así como elaborar el jugo del día.
- VI. El capitán supervisa que todo esté listo para abrir área de servicio.
- VII. Supervisa que en barra estén todos los insumos que se necesitan.
- VIII. Corroborar el menú con el chef y este le informa si hay algún platillo que es del día o bien si hay algún platillo al cual se le quiera dar mayor rotación, para que así el capitán le informe a los meseros.
- IX. Supervisa que este todo listo y comienza a recibir comandas del desayuno.
- X. Verifica que las comandas se estén entregando satisfactoriamente.
- XI. De igual manera el capitán de meseros tiene la función de estar cobrando las comandas que ya están preparadas en el sistema de restaurante.
- XII. Supervisa en que el área de servicio esté lista para comenzar a ofrecer los platillos de la comida.
- XIII. El capitán da órdenes de que los meseros avisen a los comensales que cocina va a cerrar, aproximadamente a las 16:50 horas, por si hay algún pedido que los comensales quieran hacer este se elabore.
- XIV. Cierra servicio a las 17 horas y comienza a dar órdenes a los meseros para que vayan desmontando mesas.
- XV. El capitán de meseros comienza a enviar cuentas a los comensales aproximadamente a las 17:30 horas.
- XVI. A las 18 horas hace corte de caja y verifica que las cuentas sean correctas.
- XVII. El capitán hace división de propinas por día, pero estas serán entregadas hasta el día lunes.

- XVIII. Entrega a administrador o chef la mantelería que está sucia para que se envíe a lavado.
- XIX. Elabora un listado de los insumos faltantes si así fuera el caso y entrega al chef.
- XX. Al igual entrega reporte de cierre y dinero por la noche al gerente o bien al otro día por la mañana.
- XXI. Verifica que la zona de servicio quede limpia y desinfectada.
- XXII. Al verificar limpieza da permiso para salida de los meseros.
- XXIII. Termina jornada laboral.

Mesero

Es la persona encargada de atender al comensal, es la primera cara del restaurante, la persona que conoce el menú, sus ingredientes y puede dar una breve explicación de su elaboración.

Este puesto es fundamental dentro del establecimiento, ya que es el principal vendedor de nuestros productos.

El mesero también puede aclarar dudas acerca del menú a los comensales o puede auxiliarlos con la elección de un platillo.

El mesero tiene como jefe directo al Capitán, así que será con la primera persona que trabaje.

Perfil del puesto:

La persona que trabaje en este puesto tiene que ser una persona responsable y puntual, con buena presentación.

Este puesto requiere de una persona que tenga facilidad de palabra y sea extrovertido, que trabaje bajo presión, jornadas largas y pesadas.

Edad: 18 años en adelante.

Sexo: Indistinto.

Escolaridad: escolaridad básica concluida.

*Experiencia en el puesto de 1 año.

Actividades diarias:

- I. Debe de presentarse a su jornada laboral puntualmente.
- II. Debe de ingresar con uniforme completo y limpio.
- III. Hacer check-in en el sistema del establecimiento.
- IV. Algún mesero entrara más temprano a laborar y habrá otro que salga un poco más tarde que los demás, esto para que ayuden en las labores de limpieza del área de servicio.
- V. Debe de montar mesas con lo que sea necesario.
- VI. Los meseros basan su función en atender cuando llegue el cliente, mostrarle la carta, ofrecerle algún platillo que sea la especialidad, al igual deberá de proceder a comandar la orden y retirar cartas.
- VII. El mesero comandara en la computadora del sistema, para que esta le llegue al área de cocina y de barra.
- VIII. El mesero llevara pan o algún tipo de botana que se ofrezca de parte del restaurante, así como las bebidas
- IX. Proveerá de salseras o lo que sea necesario para lo comandado.
- X. Después servirá la sopa o entrada (en caso de pedirse), o alguna botana pedida por el cliente, después el plato fuerte y por último el postre, de igual manera si el cliente lo pide en distinto orden se le servirá como él diga, sino se seguirá el orden establecido.
- XI. Al servir la comanda el mesero pasara periódicamente por la mesa que atiende para corroborar que al cliente no le falte nada, si es necesario podrá llevarse platos de platillos que ya se consumieron.
- XII. Al terminar el cliente de comer el mesero debe de recoger los platos sucios o los que el cliente le indique quitar.
- XIII. En caso de que el cliente quiera llevarse su platillo a casa, el mesero recogerá el plato y lo entregara en cocina para que ahí lo empaquen.
- XIV. El mesero deberá e informar a los comensales que permanezcan hasta las 17 horas que cocina va a cerrar por si van a hacer un último pedido.
- XV. El mesero deberá de llevar la cuenta al cliente cuando el cliente se lo indique, o bien si se va a cerrar restaurante, esto aplica media hora antes

de la 6:00 pm que es la hora en la cual el establecimiento termina sus funciones.

- XVI. Cuando los comensales se retiren el mesero debe de limpiar la mesa y de volver a montar con vajilla limpia y si fuese necesario cambiar los manteles por unos limpios.
- XVII. Al cerrar comedor el mesero deberá de limpiar su zona de trabajo y dejar las mesas limpias.
- XVIII. El mesero podrá retirarse al haber dejado su zona de trabajo limpia y el capitán de meseros autorice su salida.
- XIX. Hará check-out en el sistema del establecimiento.

Nota: Habrá algún mesero que tendrá que ayudar en barra con las bebidas, así que hará parte del trabajo de barra, lo cual incluirá ciertas actividades como las siguientes:

- Elaboración de jugos naturales y cafés.
- Preparación de bebidas incluidas en la carta del restaurante.
- Encargado de elaborar comandas y entregarlas a meseros (lo que tiene que ver con el apartado de bebidas de la carta).
- Limpieza de zona de barra.
- Almacenamiento, etiquetado y refrigeración de insumos en barra.

Barman

Es la persona encargada de la elaboración de las bebidas incluidas en el menú, esta persona es la que lleva todo el control en la zona de barra y de igual manera es parte importante en el establecimiento ya que da salida a todas las comandas de bebidas.

Nota: En este establecimiento se maneja una carta de bebidas muy sencilla, por lo tanto, no se maneja a un barman, hay un mesero que está capacitado para elaborar todas las recetas que se encuentran en la carta, este entrenamiento también lo tiene el capitán de meseros, por lo tanto, no se desarrollara un perfil de puestos de este, al igual en el caso del cajero, ya que el sistema de comandas que maneja el restaurante es muy moderno, por lo cual la comanda y la cuenta como tal se hace desde el momento de tomar la comanda al cliente y al momento de cerrar la cuenta, por lo que no se hará perfil e puestos de cajera pero si explicaremos las funciones que hace la persona en este puesto al igual que el barman, los cuales se suplen por un mesero en el segundo caso, y del capitán de meseros o administrador en el primer caso

Actividades diarias:

- I. El encargado en este caso es un mesero que tiene la capacitación, así que ese mesero es la persona que llega más temprano a diferencia de los demás, y al igual sale más tarde que la mayoría.
- II. Debe de llegar puntualmente y con uniforme completo
- III. Efectúa lavado de manos antes de entrar a trabajar.
- IV. Comienza a limpiar su zona de trabajo.
- V. Preparar mise en place del día.
- VI. Prepara cafés y sirve jugos en su mayoría para el desayuno, de igual manera puede preparar cualquier bebida de la carta.
- VII. Su función básicamente en la jornada es estar preparando cualquier bebida este en el menú.

- VIII. Al cerrar servicio comienza a limpiar y recoger su zona de trabajo.
- IX. Debe de almacenar, etiquetar y guardar todos los insumos.
- X. Desinfecta y recoge su zona de trabajo.
- XI. El capitán de meseros supervisa y le da permiso para retirarse.
- XII. Si es necesario debe de darle alguna lista con los insumos a surtir o que estén pendientes de pedir.
- XIII. Hace check-out en el sistema

Cajera.

La cajera es la persona que en establecimiento se encarga de estar cobrando las cuentas a los clientes y de llevar un orden y control en las comandas.

En este establecimiento se cuenta con un sistema de elaboración de comandas en el monitor que se encuentra en el área de servicio, por lo tanto el mesero al comandar abre un cuenta en la cual se agrega un pedido y el cual puede ser cerrado en cualquier momento, el sistema es muy avanzado, por lo tanto la persona que está en caja cierra cuenta y cobra comanda.

En este establecimiento solo se acepta efectivo, por lo tanto no se manejan cuentas por medio de ningún tipo de tarjeta bancaria.

El encargado de caja debe de hacer un cierre de día en el cual tiene que coincidir sus ventas contra sus gastos si hubiera dar el total indicado en el corte.

Al ser tan sencillo y completo el sistema, el capitán de meseros o gerente harán esta función, puede ser auxiliado por el gerente si fuera necesario, ambos conocen perfectamente el funcionamiento del sistema.

Actividades diarias:

- I. Comienza actividades puntualmente.
- II. Debe de tener uniforme completo (en caso de ser el capitán de meseros).
- III. La persona en este puesto tiene la función de cuando el cliente pida su cuenta, esta persona en sistema jala la comanda de la mesa del cliente, imprime y cobra.
- IV. En el restaurante no se da crédito, por lo tanto, todas las comandas deben de ser saldadas.
- V. El cajero es la única persona que puede manejar descuentos sobre la cuenta o marcar algún tipo de cortesía.
- VI. Después de cerrar servicio, el cajero hace cierre de cuenta y verifica que coincida con el dinero que tiene en caja.
- VII. Separa propinas diarias del cierre.
- VIII. Entrega cierre de caja con dinero al gerente ya sea por la tarde o entrega por la mañana.
- IX. Deja limpia su zona de trabajo.
- X. Hace check-out en el sistema del establecimiento.

IV.

Nomina

La nómina del restaurante se divide en dos:

Por una parte tenemos a los trabajadores que laboran en jornada completa y semanal, los salarios que son expresados en la primera tabla.

En la tabla siguiente se expresan los sueldos de los trabajadores temporales, los cuales laboran ciertos días de la semana que el establecimiento necesita más fuerza laboral.

PRESUPUESTO DE NOMINA

Puesto	Salario mensual	Total	Salario Anual	SDI	Afore	Infonavit	2% sobre nomina	IMSS	Total
COCINA									
Chef ejecutivo	\$7,350	\$7,984	\$88,200	\$262.64	\$160	\$399	\$147	\$100	\$8,790
SERVICIO									
Capitán de meseros	\$6,000	\$6,518	\$72,000	\$214.40	\$130	\$326	\$120	\$81	\$7,176
	\$13,350	\$14,502	\$160,200	\$477	\$290	\$725	\$267	\$181	\$15,966

PRESUPUESTO DE NOMINA TRABAJADORES TEMPORALES

Puesto	Salario por día	Numero de días laborales	Salario semanal	Salario mensual
Lava loza 1	\$150	2	\$300	\$1,200
Lava loza 2	\$150	2	\$300	\$1,200
Parrillero 1	\$200	2	\$400	\$1,600
Parrillero 2	\$200	2	\$400	\$1,600
Cocinero auxiliar 1	\$200	4	\$800	\$3,200
Cocinero auxiliar 2	\$200	2	\$400	\$1,600
Cocinero auxiliar 3	\$200	2	\$400	\$1,600
Mesero 1	\$200	6	\$1,200	\$4,800
Mesero 2	\$150	2	\$300	\$1,200
Mesero 3	\$150	2	\$300	\$1,200
Mesero 4	\$150	2	\$300	\$1,200
Mesero 5	\$150	2	\$300	\$1,200
Mesero 6	\$150	2	\$300	\$1,200
Mesero 7	\$150	2	\$300	\$1,200
			TOTAL	\$24,000

PRESUPUESTO PAGO NOMINA TRABAJADORES TEMPORALES Y JORNADA COMPLETA


TOTAL SALARIO TRABAJADORES TEMPORALES	\$24,000	
TOTAL SALARIO TRABAJADORES JORNADA COMPLETA	\$15,966	
TOTAL	\$39,966	

V.
Horario Gráfico

En las tablas que a continuación se muestran, se visualiza el horario que se maneja el fin de semana y entre semana, al igual que la hora de entrada y salida de cada puesto, la hora pico que es el momento de carga laboral más fuerte para el restaurante, el momento cuando se reciben mayores comensales y cuando se debe de tener la plantilla de trabajadores mayor para poder satisfacer las necesidades.

Horario de fin de Semana

PUESTO	8 hr	9 hr	10 hr	11 hr	12 hr	13 hr	14 hr	15 hr	16 hr	17 hr	18 hr	19 hr
Chef Ejecutivo	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina
Cocinera		Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina		
Sub-chef		Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	
Cocinero Aux.			Personal Auxiliar	Personal Auxiliar	Personal Auxiliar	Personal Auxiliar	Personal Auxiliar	Personal Auxiliar	Personal Auxiliar	Personal Auxiliar	Personal Auxiliar	Personal Auxiliar
Jefe de Meseros	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio
Mesero 1	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio
Mesero 2			Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio
Mesero 3			Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio
Mesero4			Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio
Mesero 5		Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio
Mesero 6		Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio
Mesero 7		Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio	Personal de Servicio
Cajera		Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo
Gerente	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo	Personal Administrativo
Parrillero			Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina
Parrillero 2			Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina	Personal de Cocina

Personal de Cocina 

Hora Pico 

Personal de Servicio 

Personal Administrativo 

Personal Auxiliar 

Horario de Martes a Sábado

PUESTO	8 hr	9 hr	10 hr	11 hr	12 hr	13 hr	14 hr	15 hr	16 hr	17 hr	18 hr	19 hr
Chef Ejecutivo												
Sub-Chef												
Jefe de Meseros												
Mesero 1												
Cajera												
Gerente												

Personal de Cocina

Hora Pico

Personal de Servicio

Personal Administrativo

Personal Auxiliar

VI.

Recetario

Recetario

El recetario se elaboró en base al menú establecido dentro del restaurante. Con los cambios realizados durante la reingeniería el menú quedó dividido de la siguiente manera: recetas y subrecetas.

El mismo se divide en recetas y subrecetas, en las primeras se incluye el menú general sin contemplar los procesos intermedios de cada uno de los platillos, las subrecetas conforman el procedimiento total de un platillo, ejemplo:

Arrachera arcángel (carne de res marinada con guarnición de frijoles fritos y guacamole).

En este caso la arrachera es la receta pero dentro de la misma se incluyen dos subrecetas las cuales serían el guacamole y los frijoles fritos.

En el caso de las recetas se contempla cantidad, ingredientes, montaje y tipo de cocciones que pueden incluirla.

El recetario está en el Anexo I, donde se incluyen todas las recetas que se elaboran en el restaurante.

VII.

Recetario: sub-recetas



TIPO	subreceta	Rendimiento	2.000 kg	
Nombre:	Ensalada de mango			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Mango petacón	2.650	Kg	macedonia
	Chile serrano	0.035	Kg	brunoise
	Cebolla morada	0.600	Kg	brunoise
	Cilantro	0.050	Kg	
	Sal	0.010	Kg	
	Jugo de limón	0.100	Lt	
	Aceite de oliva	0.075	Lt	
	Jugo de naranja	0.200	Lt	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Se lava, pela y pica en macedonia el mango
2	Se pica en cilantro finamente, cebolla y chile en brunoise
3	Se agregan todos los ingredientes a un bowl, revolviéndolos homogéneamente .
4	Después se agrega el jugo de limón, de naranja, aceite de oliva y se vuelve a mezclar todo
5	Por ultimo se agrega la sal para sazonar.
6	Se refrigera.

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



FOTOGRAFÍA				
TIPO	subreceta	Rendimiento	3.000	kg
Nombre: Frijoles cocidos			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Frijol flor de junio	1	kg	
	agua	2	lt	
	Cebolla	0.1	kg	pieza
	sal	0.2	kg	

ELABORACIÓN	
1	Se limpian los frijoles quitándole piedras o frijoles con mal aspecto
3	En una olla presto se agrega el agua y después los frijoles
4	Se le agrega una cebolla limpia, puede ser partida a la mitad
5	o completa.
6	Se agrega la sal para sazonar
7	Po ultimo se tapa la olla y se dejan cociendo los frijoles por un
8	tiempo de 40 a 50 minutos.



TIPO	subreceta	Rendimiento	1.000	kg
Nombre:	Frijoles refritos			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Frijol cocido	1	kg	
	Manteca de cerdo	0.13	kg	
	Cebolla	0.04	kg	brunoise
	Chile Serrano	0.015	kg	pieza
	Chile de árbol	0.008	kg	pieza

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Se pone una cacerola a calentar con manteca
2	Cuando la manteca este caliente se agrega la cebolla, chile serrano y chile de árbol a dorar
3	Después se agregan los frijoles cocidos y se empieza a aplastar los mismos hasta que se hace un "puré de frijoles"
4	Se dejan calentar y se sazona con sal
5	Cuando apagamos el fuego, apartamos los chiles de los frijoles
6	Se puede agregar queso ranchero encima de los frijoles

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	subreceta	Rendimiento	5.000 kg	
Nombre: Arroz blanco			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Zanahoria	0.25	Kg	brunoise
	Papa	0.25	Kg	brunoise
	Elote	0.15	Kg	grano
	Chícharo	0.15	Kg	grano
	Arroz	2	Kg	
	Aceite	0.35	Lt	
	Sal	0.02	kg	
	Consomé de pollo	0.04	lt	
	Agua	5.2	Lt	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Se lavan, pelan y pican las papas y zanahoria
2	Se desgrana elote y se sacan los chicharos de la hoja
3	Se pone en una cazuela aceite a calentar y después se le agrega el arroz, el mismo se pasa por el aceite.
4	Se agrega el agua al arroz y se tapa por unos 20 minutos.
5	Antes de que el arroz termine de cocinarse, se le agrega la verdura y el consomé de pollo para que tenga mas sabor.
6	Por ultimo se le pone sal y se vuelve a tapar por otros 20 minutos hasta que este bien cocido el arroz.

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO				
	subreceta	Rendimiento	2.000 kg	
Nombre:		Mole		
	FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Mole en pasta	1	Kg	
	Caldo de pollo	2	lt	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	En un sartén caliente se agrega el mole en pasta
2	Se agrega un poco de caldo de pollo y se comienza a deshacer la pasta poco a poco
3	Al empezar a hacer la mezcla homogénea se le va agregando el caldo de pollo poco a poco hasta deshacer bien el mole y agregar todo el caldo de pollo
4	Se mueve constantemente la mezcla y se deja calentar por unos 15-20 minutos hasta que hierva

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	subreceta	Rendimiento	1.000	lt
Nombre:		salsa de tomate		FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Tomate verde	0.530	Kg	
	Agua	0.250	Lt	
	Consomé de pollo	0.013	lt	
	Sal	0.010	Kg	
	Chile serrano	0.017	Kg	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Se limpian los tomates y se ponen en agua a hervir
2	Se le agregan los chiles verdes para que se cosan
3	Ya que estén cocidos se licuan con un poco de agua de la cocción
4	Después se pone lo licuado a una olla con fuego
5	Se pone a calentar junto con el consomé por 10 minutos hasta que hierva .
6	Se sazona con sal

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	subreceta	Rendimiento	1.000 lt	
Nombre:		Salsa de jitomate		
FECHA:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Jitomate	0.800	Kg	
	Agua	0.270	Lt	
	Consome de pollo	0.013	Kg	
	Sal	0.012	Kg	
	Cebolla	0.120	Kg	
	Chile serrano	0.020	Kg	

ELABORACIÓN	
1	Se limpian los jitomates ,la cebolla y se ponen en agua a hervir
2	Ya que estén cocidos se licuan con un poco de agua de la cocción
3	Después se agrega lo licuado a una olla con fuego
4	Se pone a calentar junto con el consomé por 10 minutos hasta que hierva .
5	Se sazona con sal

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	subreceta	Rendimiento	1.500 lt		
Nombre: Salsa San Miguel		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Frijol refrito	0.85	kg		
	Agua	0.75	lt		
	Consomé de pollo	0.018	lt		
	Chile chipotle	0.09	kg		
	Sal	0.02	kg		

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	En una cacerola se pone el consomé de pollo a calentar
2	Se agregan los frijoles refritos y se empieza a incorporar homogéneamente con la mezcla
3	Mientras tanto se ponen en la licuadora los chiles chipotles y se licuan con un poco de consomé
4	Se agregan los chiles chipotles y se mezclan homogéneamente con los frijoles
5	Si quedara muy espeso se le puede agregar el agua caliente en la cocción
6	Se deja calentando la salsa hasta que hierva, se sazona con sal .

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



FOTOGRAFÍA				
RECOMENDACIÓN DE MONTAJE				
GUARNICIONES				
NOTAS ADICIONALES				
TIPO	subreceta	Rendimiento	3.000	lt
Nombre:		Sopa tarasca		
		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Frijol cocido	1.35	kg	
	Sal	0.009	kg	
	Consomé de pollo	0.4	lt	
	Chile negro	0.4	kg	

ELABORACIÓN	
1	Los chiles se ponen a asar, se limpian y desvenan
2	En la licuadora se muelen los frijoles, los chiles con un poco de consomé de pollo
3	Ya que se molió se pone todo en una olla caliente y se agrega el consomé de pollo que haga falta
4	Se sazona con sal al gusto
5	Se deja calentar unos 20 minutos hasta que hierva
6	Estando ya lista la sopa se retira del fuego



FOTOGRAFÍA				

TIPO	subreceta	Rendimiento	3.000 kg	
Nombre: Guacamole			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Aguacate	3.5	kg	
	Cebolla blanca	0.3	kg	Brunoise
	Jitomate	1.25	kg	Brunoise
	Aceite de oliva	0.15	lt	
	Crema	0.04	kg	
	Vinagre	0.035	lt	
	Sal	0.02	kg	

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Se limpia y cortan en brunoise el jitomate y cebolla
2	Después con el aguacate se hace una especie de puré del mismo
3	En un bowl se mezcla el aguacate con jitomate y cebolla
4	Se agrega un poco de aceite de oliva, vinagre, crema poco a poco hasta que todo este mezclado homogéneamente
5	Para sazonar utilizamos sal .

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES
Si se gusta puede agregársele limón



TIPO	subreceta	Rendimiento	0.500	kg	
Nombre:	Aderezo papa al horno			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Mantequilla	0.030	Kg		
	Tocino frito	0.200	Kg		brunoise
	Crema	0.300	lt		
	Perejil	0.100	kg		hoja
	Sal	0.015	Kg		

ELABORACIÓN	
1	Se corta el tocino en brunoise
2	En una sartén se pone a derretir la mantequilla
3	Se le agrega el tocino en brunoise y se deja por unos minutos hasta que este cocido
4	Se agrega crema
5	Se sazona con sal
6	Se sirve con la hoja de perejil para presentación

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Hoja de perejil grande y con excelente color

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	sopa	Rendimiento	0.600 kg	
Nombre:	Aderezo chipotle		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chile chipotle	0.2	Kg	
	Mayonesa	0.2	Kg	
	Crema	0.18	lt	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	En una licuadora se pone a moler el chile chipotle con la crema y mayonesa
2	Se deja de moler hasta que quede una crema como resultado de la mezcla
3	Se sirve y se deja refrigerando

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES
Se puede agregar sal para sazonar



TIPO	subreceta	Rendimiento	1.000 kg	
Nombre: Ajillo		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chile guajillo	0.26	kg	
	Aceite	1	lt	
	Ajo	0.08	kg	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Se limpian y desvenan los chiles
2	Se ponen a cocer en agua los chiles por un periodo de 15-20 min.
3	Se sacan de la cocción y se secan bien
4	En una licuadora se pone a moler los chiles con aceite y los ajos previamente limpios.
5	Se licuan perfectamente hasta que quede una pasta homogénea

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



FOTOGRAFÍA				
TIPO	subreceta	Rendimiento	1.000	kg
Nombre:		Hierbas finas		FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Tomillo	0.012	kg	
	mejorana	0.012	kg	
	laurel	0.012	kg	
	romero	0.012	kg	
	aceite	1	lt	

FOTOGRAFÍA

ELABORACIÓN	
1	Se limpian con un poco de agua a chorro las hierbas
2	En un bowl se mezclan las hierbas de olor con el aceite , para que este vaya tomando los olores y sabores de las mismas hierbas
3	Después de mezclarlos bien se vacían a un recipiente con tapa y de cristal
4	Se almacenan en un lugar fresco y lejos del calor de la cocina

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	subreceta	Rendimiento	2.000 kg	
Nombre:		Ensalada de col		FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Col morada	1.000	Kg	chiffonade
	Zanahoria	0.800	Kg	rallada
	Cebollín	0.370	Kg	chiffonade
	Mayonesa	0.400	Kg	
	Crema	1.000	lt	
	Sal	0.013	Kg	
	Azúcar	0.040	Kg	

ELABORACIÓN	
1	Se lava y se le quita la cascara a la zanahoria
2	La misma se pasa por un rallador de verduras
3	La col se pica en corte chiffonade
4	El cebollín se corta en chiffonade muy fino
5	Todo esto se pone en un recipiente y se mezcla con mayonesa, crema, sal y un poco de azúcar
6	Se mete a refrigerar .

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO				
subreceta	Rendimiento	1.000	kg	
Nombre: Masa para hot cakes y waffles			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Harina para hot cakes	0.370	Kg	
	Leche	0.700	Lt	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

ELABORACIÓN	
1	En un recipiente se agrega la harina para hotcakes y se mezcla con leche
2	Se bate hasta que la mezcla sea homogénea y no queden grumos en la mezcla

NOTAS ADICIONALES
Se puede hacer en licuadora o manualmente



TIPO	subreceta	Rendimiento	3.900	kg	
Nombre:	Alambre San Miguel			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Pimiento rojo	0.300	Kg	macedonia	
	Pimiento Verde	0.300	Kg	macedonia	
	Pimiento amarillo	0.300	Kg	macedonia	
	Pimiento naranja	0.300	Kg	macedonia	
	Cebolla blanca	0.300	Kg	macedonia	
	Jamón de pierna	0.3	kg	macedonia	
	Piña en almíbar	0.45	kg	triangulo	
	Salsa inglesa	0.03	lt		
	Salsa maggy	0.025	lt		
	Arrachera	1.78	kg	rustico	
	Sal	0.01	kg		
	Pimienta	0.007	kg		

FOTOGRAFIA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Se limpian los pimientos y se cortan en macedonias
2	La cebolla blanca se limpia y se corta en macedonia
3	Se pican en corte rustico la arrachera
4	El jamón de pierna se pica en macedonia
5	La piña en almíbar que esta en rodajas se pica en triángulos finos
6	Se pone una cacerola grande con un poco de aceite y se le agrega la cebolla, después los pimientos y se deja cocinando
7	Después se le agrega la carne y se deja cocinando por 10 min.
8	El jamón de pierna se agrega, después la salsa maggy , inglesa la pimienta y sal, se mezcla todo homogéneamente
9	Se deja calentando hasta que la arrachera este semicocida,
10	Cuando esto suceda, se retira del fuego

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	subreceta	Rendimiento	3.900	lt
Nombre:		Caldo tlalpeño		FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Caldo de pollo	4	lt	
	Chile chipotle	0.1	kg	
	Sal	0.001	kg	

ELABORACIÓN	
1	Se agrega en la licuadora 750 ml de consomé de pollo y se pone a licuar los chiles chipotles ahí
2	Se vacía en una olla grande el consomé de pollo restante
3	Después agregamos el consomé de pollo licuado con los chiles chipotles, esto previamente lo colamos para evitar que se vayan las semillas del chile al caldo
4	Después se pone a cocer a fuego lento, alrededor de unos 40 min.
5	Si llegara a ser necesario se puede desgrasar el caldo
6	Se le agrega sal para sazonar si fuera necesario

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	subreceta	Rendimiento	0.150	kg
Nombre:		papa al horno		
FECHA:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	papa	0.2	kg	
	aceite	0.012	lt	
	sal	0.003	kg	
	pimienta	0.002	kg	
	ajo en polvo	0.002	kg	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	La papa se limpia bien y se pica con un tenedor en varias partes
2	Se le hace un tache en la parte superior para permitir subir parte de la pulpa de la misma
3	Después se rocía con un poco de aceite el cual previamente se mezcla en un bowl con ajo en polvo, pimienta y sal
4	Ya que esta lista esta mezcla se le agrega a la papa y sobretodo se le pone muy bien en la parte superior donde hemos hecho " el tache o X "
5	Se mete al horno a 180 grados alrededor de 15-20 minutos

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES
Se puede precocer la papa en agua si se quisiera



TIPO	subreceta	Rendimiento	1.000 kg	
Nombre: Chile toreado		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	chile serrano	1	kg	pieza
	aceite	0.02	lt	
	sal	0.015	kg	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Se lava el chile serrano
2	En la plancha se agrega un poco de aceite y se deja calentar
3	Cuando el aceite este bien caliente se agregan los chiles y se dejan cocer alrededor de 5-10 minutos
4	Se les agrega sal en bastante cantidad
5	Se retiran del fuego y se ponen en un bowl

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO				
subreceta	Rendimiento	1.000 kg		
Nombre: totopo		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Tortilla de maquina	1	kg	triángulos
	Sal	0.015	kg	
	Aceite vegetal	1.5	lt	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	En la freidora se agrega el aceite y se deja calentado alrededor de 10-15 minutos
2	Se corta la tortilla en triángulos del tamaño de un totopo regular
3	Cuando el aceite esta listo se agregan la tortilla y se dejan en el aceite hasta que se pongan de color dorados, alrededor de 5 a 8 minutos
4	Se retiran del fuego y se escurren bien del aceite
5	Inmediatamente se les agrega sal y se les da movimiento para que la sal se mezcle perfectamente entre ellos

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	subreceta	Rendimiento	1.000	kg	
Nombre:	Juliana de tortilla frita		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Tortilla de maquina	1	kg	juliana	
	Sal	0.015	kg		
	Aceite vegetal	1	lt		

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	En la freidora se agrega el aceite y se deja calentado alrededor de 10-15 minutos
2	Se corta la tortilla en juliana
3	Cuando el aceite esta listo se agregan la tortilla y se dejan en el aceite hasta que se pongan de color dorados, alrededor de 4 a 6 minutos
4	Se retiran del fuego y se escurren bien del aceite
5	Inmediatamente se les agrega sal y se les da movimiento para que la sal se mezcle perfectamente entre las julianas

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO				
subreceta	Rendimiento	1.100 kg		
Nombre: Cebolla caramelizada		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Cebolla	1.1	kg	pluma
	Salsa maggy	0.05	lt	
	Salsa inglesa	0.05	lt	
	Aceite vegetal	0.1	lt	
	sal	0.02	kg	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	En la plancha se pone a calentar aceite
2	Cuando este listo se agrega la cebolla en pluma, a la misma se le rocía la salsa maggi y la salsa inglesa y un poco de sal, todo esto se comienza a mezclar perfectamente
3	La cebolla se deja en el fuego dándole vueltas constantemente
4	La cebolla se queda alrededor e 15 minutos en la plancha hasta que tome un color dorado y su sabor sea dulce a eso se le llama caramelizado, cuando este así entonces se retira del fuego
5	Se vacía a un bowl , se puede mantener cerca del fuego o bien refrigerarlas si es necesario

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	Sopa y caldos	Rendimiento	10.500 lt.	
Nombre:	Consomé de pollo		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Agua	20	lt.	
	menudencia de pollo	4	kg	
	cebolla	0.27	kg	trozos
	perejil	0.07	kg	en hoja
	cilantro	0.04	kg	en hoja
	chayote	0.3	kg	trozos
	apio	0.09	kg	trozos
	ajo	0.04	kg	completo
	sal	0.09	kg	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

ELABORACIÓN	
1	Se pone agua en un olla grande a calentar
2	Al primer hervor se agrega la cebolla, ajo, perejil, cilantro, apio menudencias de pollo y el chayote
3	Todo esto se deja cocer para que así vaya tomando sabor
4	Cuando hierve ya con todos los ingredientes se empieza a espumar el consomé
5	Cuando ya este listo se aparta en un recipiente y se cuela el caldo, dejando
6	las verduras, menudencia y hojas verdes fuera del consomé



TIPO				
subreceta	Rendimiento	5.000	kg	
Nombre: verdura cocida			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	zanahoria	1.12	kg	
	papa	2.000	kg	
	garbanzo	0.500	kg	
	brócoli	1.100	kg	
	chayote	1.100	kg	
	sal	0.050	kg	
	agua	8.000	lt	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	En una olla grande se pone agua a calentar con un poco de sal La zanahoria, chayote y papa se limpian
2	Cuando el agua este hirviendo se meten a cocer, primero la papa que es la que se queda por mas tiempo alrededor de 20-25 min
3	Después se agrega la zanahoria y chayote por unos 15 minutos
4	El garbanzo puede cocerse en unos 5 minutos aprox.
5	Cuando las verduras estén cocidas se sacan y se pasan por agua fría , después se pelan y se pican dependiendo para el platillo que se vayan a utilizar

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	Bebida	Rendimiento	1.000 lt	
Nombre: Chirimiqui		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	salsa inglesa	0.6	lt	
	salsa maggi	0.3	lt	
	tajin	0.14	kg	
	granadina	0.12	lt	
	pimienta	0.04	kg	
	salsa tabasco	0.04	lt	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	En un recipiente se mezcla la salsa inglesa con la salsa maggi
2	Después se agrega el chile tajin y se mezcla todo homogéneamente
3	Agregamos después la granadina y se mezcla todo bien
4	Para terminar agregamos pimienta y la salsa tabasco
5	Todo se mezcla 2 minutos para facilitar la mezcla de todos los ingredientes y evitando que se hagan grumos por el chile tajin
6	Se mete a refrigerar ya que este preparado siempre tiene que estar fresco y frio

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	Bebidas	Rendimiento	1.000 lt	
Nombre: Jugo de limón			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	limón	2.85	kg	

FOTOGRAFÍA

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Se lavan y secan los limones
2	Se cortan a la mitad
3	Se exprimen uno a uno
4	El jugo del limón se van agregando a un recipiente , pero antes de esto se va a colar para evitar que los huesos se vayan en el jugo
5	El jugo se refrigera para mantenerlo fresco

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

VIII.

Estándares de Compra

Producto	Marca	Empaque	Presentación	Precio Compra	Unidad	Precio Unitario	Proveedor
A. Dissaronno	Dissaronno	s/e	botella 700 ml	\$267.00	litró	\$267.00	Rojo Shiraz
Acete de maiz	Cristal	s/e	garrafa 20 l	480.00	litró	24.00	Costco
Acete de oliva	Kirkland	s/e	botella 2 l	261.00	litró	65.25	Costco
Acetuna negra	Peate	paquete	6 latas 170 gr	99.96	kilogramo	16.66	Costco
Adereto cilantro	Mt Comol	s/e	botella	99.92	kilogramo	99.92	Rodriguez y familia
Adereto del rancho	Mt Comol	s/e	botella	141.21	kilogramo	141.21	Rodriguez y familia
Agua Ciel	Coca Cola Company	paquete	24 botellas 355 ml	74.00	litró	3.08	Femsa
Agua Garrafón	Coca Cola Company	s/e	garrafón 2 litros	17.10	litró	17.10	Femsa
Agua mineral	Grupo Peñafiel	paquete	24 botellas 355 ml	194.80	litró	7.70	Costco
Agua quina	Grupo Peñafiel	paquete	24 botellas 297 ml	194.40	litró	8.10	Costco
Agucate	Sim	s/e	s/p	24.00	kilogramo	24.00	Rodriguez y familia
Ajo	Sim	s/e	s/p	40.00	kilogramo	40.00	Rodriguez y familia
Ajonjolí	Sim	s/e	s/p	50.00	kilogramo	50.00	Rodriguez y familia
Anís Chinchón	Alcoholera Española	s/e	botella 1 l	169.00	litró	169.00	Rojo Shiraz
Apio	Sim	s/e	s/p	18.00	kilogramo	18.00	Rodriguez y familia
Arrachera	Susazon	botas vaso	1 x/lb	131.00	kilogramo	131.00	Rodriguez y familia
Arroz	sim	s/e	s/p	13.00	kilogramo	13.00	Rodriguez y familia
Atún	Susazon	botas al vacio	11flete	394.00	kilogramo	394.00	Susazon
Azúcar de dieta	Splenda	caja	500 sobres 11 gr	196.00	kilogramo	0.39	Costco
Azúcar normal	A granal	bullo	4 kg	64.84	kilogramo	16.16	Rodriguez y Familia
Azúcar mascabado	Mitoo M/R	paquete	3 botas 1 kg	80.00	kilogramo	246.00	Rodriguez y Familia
Balleys	Balleys	s/e	botella 1 l	279.00	litró	279.00	Rojo Shiraz
Bistec	Sim	s/e	s/p	45.00	kilogramo	45.00	Los Cortes
Bolillo	Sim	s/e	s/p	52.10	pieza	2.10	Producto Artesanal
Brandy Torres 50 años	Torres	s/e	botella 700 ml	226.00	litró	226.00	Rojo Shiraz
Brandy Torres 5 años	Torres	s/e	botella 700 ml	165.00	litró	165.00	Rojo Shiraz

Producto	Marca	Empaque	Presentación	Precio Compra	Unidad	Precio Unitario	Proveedor
Camarón 31/35	Sim	s/e	botas	\$121.00	kilogramo	\$121.00	Soleman
Camarón seco	Sim	s/e	botas	190.00	kilogramo	190.00	Rodriguez y Familia
Canela	Sim	botas	caja	140.00	kilogramo	140.00	Rodriguez y Familia
Canela en polvo	Kirkland	s/e	botas 300 gr	250.00	kilogramo	250.00	Costco
Capsula café cappuccino	Nestlé	caja	12 capsulas	7.92	pieza	98.00	Costco
Carambola	Sim	s/e	s/p	15.00	kilogramo	15.00	Rodriguez y Familia
Carne para deshebrar	Sim	s/e	s/p	76.00	kilogramo	76.00	Los Cortes
Carne de cerdo	Sim	s/e	s/p	45.00	kilogramo	45.00	Los Cortes
carne para hamburguesa	American Gold	caja	botas/medallones 4.5 kg	279.00	kilogramo	60.00	Costco
Catsup	Del Fuerte	caja	3 litro pack 1x/lb	69.00	kilogramo	23.00	Costco
Cebolla	Sim	s/e	s/p	7.00	kilogramo	7.00	Rodriguez y Familia
Cebolla morada	Sim	s/e	s/p	10.00	kilogramo	10.00	Rodriguez y Familia
Cebollín	Sim	s/e	s/p	85.00	kilogramo	85.00	Rodriguez y Familia
Cereza	Diana	s/e	botas 1 kg	142.50	kilogramo	142.50	Rodriguez y Familia
Cerveza Corona	Corona	s/e	Botella 350 ml 16	125.28	litró	7.83	Corona
Cerveza Corona Light	Corona	s/e	Botella 350 ml 16	125.28	litró	7.83	Corona
Cerveza Modelo especial	Corona	s/e	Botella 350 ml 12	114.00	litró	9.50	Corona
Cerveza negra modelo	Corona	s/e	Botella 350 ml 12	114.00	litró	9.50	Corona
Cerveza Pacifico	Corona	s/e	Botella 350 ml 16	125.28	litró	7.83	Corona
Cerveza Victoria	Corona	s/e	Botella 350 ml 16	125.28	litró	7.83	Corona
Chamberete sin hueso	Sim	s/e	s/p	67.00	kilogramo	67.00	Los Cortes
Champión en lata	Monte Blanco	s/e	6 latas 136 gr	40.00	kilogramo	6.70	Rodriguez y Familia
Chayote	Sim	s/e	s/p	10.50	kilogramo	10.50	Rodriguez y Familia
Chicharo en lata	Demente Jacques	s/e	Botas 400 gr	25.5	kilogramo	25.50	Rodriguez y Familia
Chile chipotle en lata	La Morena	s/e	10 latas 100 gr	68.23	kilogramo	6.80	Rodriguez y Familia
Chile de árbol	Sim	s/e	s/p	60.00	kilogramo	60.00	Rodriguez y Familia
Chile en polvo	Tajin	s/e	botella 142 gr	27.00	kilogramo	27.00	Rodriguez y Familia

Producto	Marca	Empaque	Presentación	Precio Compra	Unidad	Precio Unitario	Proveedor
Chile picante	Sim	s/e	s/p	\$85.00	kilogramo	\$85.00	Rodríguez y Familia
Chile perón	Sim	s/e	s/p	25.00	kilogramo	25.00	Rodríguez y Familia
Chile poblano	Sim	s/e	s/p	10.00	kilogramo	10.00	Rodríguez y Familia
Chile serrano	Sim	s/e	s/p	15.00	kilogramo	15.00	Rodríguez y Familia
Chistorra	Susazon	bolsa s/vasco	1 kilo	73.49	kilogramo	73.49	Susazon
Chocolate en polvo	Chocomilk	s/e	lata/1.75 kg	157.50	kilogramo	157.50	Rodríguez y Familia
Chocolate en tableta	Motetzuma	paquete	3 botas/ 400 gr	118.75	kilogramo	39.58	Costco
Chocolate líquido	Hershey's	paquete	3 botas/ 650 gr	176.00	litro	58.66	Costco
Chorizo	Sim	s/e	s/p	31.00	kilogramo	31.00	Los Cortes
Cilantro	Sim	s/e	s/p	45.00	kilogramo	45.00	Rodríguez y Familia
Jugo de Almejas	Ciamato	paquete	2 botellas/ 1.68 lt	95.00	litro	49.00	Costco
Coca Cola	Coca Cola Company	paquete	24 lata 355 ml	146.88	litro	6.12	Femsa
Coca Cola Light	Coca Cola Company	paquete	24 lata 355 ml	146.88	litro	6.12	Femsa
Coca Cola Zero	Coca Cola Company	paquete	24 lata 355 ml	146.88	litro	6.12	Femsa
Coco rallado	Sim	s/e	s/p	43.00	kilogramo	43.00	Rodríguez y Familia
Cólmorada	Sim	s/e	s/p	8.00	kilogramo	8.00	Rodríguez y Familia
Corundas	Sim	bolsa	pieza	5.00	pieza	5.00	Producto Artesanal
Crema	Corona	s/e	bolsa/1 l	25.00	kilogramo	25.00	La bodega del buen queso
Crema batida	Land Lakes	paquete	3 botas/ 397 gr	148.00	kilogramo	49.30	Costco
Crema de coco	Calanus	paquete	3 litros pack/ 1.500 ml	63.00	litro	21.00	Costco
Crema de primera calidad	Lynoot	s/e	bote 5 kg	251.00	kilogramo	84.00	La bodega del buen queso
Desinfectante de alimentos	Microdyn	s/e	botella/ 50 ml	19.00	litro	19.00	Rodríguez y Familia
Blote en lata	Clemente Jacques	s/e	lata/ 410 gr	39.20	kilogramo	39.20	Rodríguez y Familia
Epezote	Sim	s/e	s/p	6.00	kilogramo	6.00	Rodríguez y Familia
Fanta	Coca Cola Company	paquete	24 lata 355 ml	146.88	litro	6.12	Femsa
Fillete basa 7/8	Sim	s/e	Bolsa por r filete	84.00	kilogramo	84.00	Soleman
Fresa	Sim	s/e	s/p	12.00	kilogramo	12.00	Rodríguez y Familia

Producto	Marca	Empaque	Presentación	Precio Compra	Unidad	Precio Unitario	Proveedor
Harina de maíz	Maseca	s/e	bolsa/1 kg	10.00	kilogramo	10.00	Rodríguez y Familia
Harina de trigo	Selecta	paquete	4 bolsa/ 1 kg	40.00	kilogramo	10.00	Rodríguez y Familia
Harina para hot cakes	Krusteaz	s/e	bolsa 4.530 kg	106.08	kilogramo	106.08	Costco
Helado de chocolate	Holanda	s/e	1 bote 4.730 kg	132.00	kilogramo	132.00	Costco
Helado de vainilla	Holanda	s/e	1 bote 4.730 kg	132.00	kilogramo	132.00	Costco
Hielo	pinguino	s/e	Bolsa de 5 kg	3.00	kilogramo	3.00	Producto Artesanal
Huchepi	Sim	hoja	pieza	5.00	pieza	5.00	La bodega del buen queso
Huevo	Guadalupe	baja	90 huevos	105.00	kilogramo	1.16	Rodríguez y Familia
Jamaica	Sim	s/e	s/p	70.00	kilogramo	70.00	La bodega del buen queso
Jamón	Capitiano	s/e	bolsa 1 kg	34.00	kilogramo	34.00	Rodríguez y Familia
Jarabé granadina	La madraña	paquete	2 botellas/ 1 l	57.00	litro	28.50	La bodega del buen queso
Jarabé natural	La madraña	paquete	2 botellas/ 1 l	57.00	litro	28.50	Rodríguez y Familia
Jicama	Sim	s/e	s/p	6.00	kilogramo	6.00	Rodríguez y Familia
Jitomate	Sim	s/e	s/p	13.00	kilogramo	13.00	Rodríguez y Familia
Jugo de arándano	Jumer	s/e	lata pack/ 1 lt	15.50	litro	15.50	Rodríguez y Familia
Jugo de durazno	Jumer	s/e	lata pack/ 1 lt	14.00	litro	14.00	Rodríguez y Familia
Jugo de mango	Jumer	s/e	lata pack/ 1 lt	14.00	litro	14.00	Rodríguez y Familia
Jugo de naranja	Jumer	s/e	lata pack/ 1 lt	13.00	litro	13.00	Rodríguez y Familia
Jugo de toronja	Jumer	s/e	lata pack/ 1 lt	14.00	litro	14.00	Rodríguez y Familia
Kiwi	Sim	s/e	s/p	35.00	kilogramo	35.00	Rodríguez y Familia
Laurel	Sim	s/e	s/p	120.00	kilogramo	120.00	Rodríguez y Familia
Leche	Lala	paquete	12 litros pack/ 1 lt	174.00	litro	14.50	Rodríguez y Familia
Leche condensada	La Lechera	s/e	lata/ 397 gr	14.50	kilogramo	14.50	Costco
Leche en polvo	Coife Mate	s/e	Caja 500 sobres/ 1 g	185.00	kilogramo	0.37	Rodríguez y Familia
Leche evaporada	Camalton	paquete	4 litros pack/ 1 lt	116.00	kilogramo	29.00	Costco
Leche Light	Lala	paquete	12 litros pack/ 1 lt	174.00	litro	14.50	Costco
Lechuga italiana	Eva	paquete	2 lechugas	35.50	pieza	15.75	Costco

Producto	Marca	Empaque	Presentación	Precio Compra	Unidad	Precio Unitario	Proveedor
Mandarina	S/m	s/e	s/p	10.00	kilogramo	10.00	Rodriguez y Familia
Mango	S/m	s/e	s/p	6.00	kilogramo	6.00	Rodriguez y Familia
Manteca	Los Cortes	s/e	bolsa/ 1kg	27.00	kilogramo	27.00	Los Cortes
Mantequilla	Glora	s/e	barra/ 1 kg	79.00	kilogramo	79.00	La bodega del buen queso
Manzana	S/m	s/e	s/p	28.00	kilogramo	28.00	Rodriguez y Familia
Manzana amarilla	S/m	s/e	s/p	28.00	kilogramo	28.00	Rodriguez y Familia
Manzanita	Coca Cola Company	paquete	24 lata 355 ml	148.98	litro	6.12	Fensa
Margarina	Glora	s/e	barra/ 1 kg	37.00	kilogramo	37.00	La bodega del buen queso
Martell V.S.O.P.	Martell	s/e	botella/ 700 ml	609.00	litro	609.00	Rojo Shiraz
Matusalem 15 años	Matusalem	s/e	botella/ 750 ml	155.00	litro	155.00	Rojo Shiraz
Mayonesa	Mc Cormick	s/e	bote/ 3.400 kg	49.12	kilogramo	49.12	Rodriguez y Familia
Mejorana	S/m	s/e	s/p	115.00	kilogramo	115.00	Rodriguez y Familia
Melón chino	S/m	s/e	s/p	12.00	kilogramo	12.00	Rodriguez y Familia
Melón valenciano	S/m	s/e	s/p	9.00	kilogramo	9.00	Rodriguez y Familia
Merludo	Los Cortes	s/e	caja/ 1 kg	29.50	kilogramo	29.50	Los Cortes
Mermelada de frambuesa	Smuckers	s/e	bote/ 510 gr	55.65	kilogramo	55.65	Rodriguez y Familia
Mermelada de fresa	Smuckers	s/e	bote/ 510 gr	55.65	kilogramo	55.65	Rodriguez y Familia
Mezcal	S/m	s/e	garrafón/ 20 lt	1800.00	litro	1800.00	Producto Artesanal
Midori	Midori	s/e	botella/ 750 ml	201.90	litro	201.90	Rojo Shiraz
Miel de abeja	S/m	s/e	bote/ 1.5 kg	142.00	kilogramo	142.00	Rodriguez y Familia
Miel de maple	North Lake	s/e	bote/ 1kg	93.00	kilogramo	93.00	Rodriguez y Familia
Mole en pasta	S/m	s/e	s/p	130.00	kilogramo	130.00	Producto Artesanal
Mostaza	Mc Cormick	s/e	bote/ 2.98 kg	63.00	kilogramo	63.00	
Naranja	S/m	s/e	s/p	6.00	kilogramo	6.00	Rodriguez y Familia
Nieve pasta	S/m	s/e	s/p	60.00	kilogramo	60.00	Producto Artesanal
Nopal	S/m	s/e	s/p	14.00	kilogramo	14.00	Rodriguez y Familia
Nuggets	Los Cortes	s/e	bolsa/ 1kg	46.00	kilogramo	46.00	Los Cortes

Producto	Marca	Empaque	Presentación	Precio Compra	Unidad	Precio Unitario	Proveedor
Papa	S/m	s/e	s/p	9.00	kilogramo	9.00	Rodriguez y Familia
Papa a la francesa	S/m	s/e	bolsa/ 1 kg	25.46	kilogramo	25.46	Los Cortes
Pastel del día	S/m	s/e	s/p	252.00	kilogramo	252.00	Producto Artesanal
Papaya	S/m	s/e	s/p	8.00	kilogramo	8.00	Rodriguez y Familia
Pay de elote	S/m	s/e	caja/ 1 pieza	140.00	pieza	140.00	Producto Artesanal
Pechuga de pollo	S/m	caja	bolsa/ kilo	47.00	kilogramo	47.00	Soleman
Pepino	S/m	s/e	s/p	8.00	kilogramo	8.00	Rodriguez y Familia
Pera	S/m	s/e	s/p	26.00	kilogramo	26.00	Rodriguez y Familia
Perejil	S/m	s/e	s/p	49.00	kilogramo	49.00	Rodriguez y Familia
Perejil chino	S/m	s/e	s/p	85.00	kilogramo	85.00	Rodriguez y Familia
Pierna/Muslo pollo	S/m	s/e	bolsa/ kilo	24.00	kilogramo	24.00	Soleman
Pimienta	S/m	s/e	s/p	110.00	kilogramo	110.00	Rodriguez y Familia
Pimienta entera	S/m	s/e	s/p	160.00	kilogramo	160.00	Rodriguez y Familia
Pimiento naranja	S/m	s/e	s/p	26.00	kilogramo	26.00	Rodriguez y Familia
Pimiento amarillo	S/m	s/e	s/p	26.00	kilogramo	26.00	Rodriguez y Familia
Pimiento rojo	S/m	s/e	s/p	26.00	kilogramo	26.00	Rodriguez y Familia
Pimiento verde	S/m	s/e	s/p	26.00	kilogramo	26.00	Rodriguez y Familia
Piña	S/m	s/e	s/p	8.00	kilogramo	8.00	Rodriguez y Familia
Plátano	S/m	s/e	s/p	8.00	kilogramo	8.00	Rodriguez y Familia
Porro	S/m	s/e	s/p	8.00	kilogramo	8.00	Rodriguez y Familia
Queso edo bers	S/m	s/e	barra/ 1 kg	54.00	kilogramo	54.00	La bodega del buen queso
Queso amarillo	California	caja	resonada	1.30	kilogramo	1.30	La bodega del buen queso
Queso cottage	Lynchott	s/e	s/p	66.00	kilogramo	66.00	La bodega del buen queso
Queso crema	Philadelphia	paquete	3 barras/ 190 gr	65.00	kilogramo	21.67	Costco
Queso Oaxaca	Corona	s/e	bolsa/ bolsa 1 kg	65.00	kilogramo	65.00	La bodega del buen queso
Queso ranchero	Corona	s/e	bolsa/ bolsa 1 kg	54.00	kilogramo	54.00	La bodega del buen queso
Rajas de chile jalapeño	La morena	s/e	caja/ 215 gr	6.50	kilogramo	6.50	Costco

IX.

Costeo de recetas.

En los costos de recetas se expresa por medio de números lo que cuesta elaborar una receta, esta sirve para controlar el precio de cada insumo que se necesita para elaborar una receta, así en el momento en que alguno de ellos sube de precio, se puede controlar también el precio de costo de toda una receta, con esto se controla el precio final en la carta de cada receta.

En el costeo se integran en el porcentaje de gastos para elaborar un platillo y que es muy difícil costear con un precio exacto ya que su forma de medición lo puede hacer complejo, algunos de estos serían la luz, agua, gas, merma de cada insumo, como el cual sería por ejemplo el caso de un mango el cual se compra por kilogramo pensándose cascara y mango, pero el cual en un restaurante solo se utiliza la pulpa, perdiendo un gran porcentaje de su valor por kilogramo.

Un costeo elaborado por medio de tablas de Excel y formulas, viene a simplificar toda la forma de elaborarlo, ya que solo cambiando el precio del kilogramo o litro de cada insumo automáticamente se cambiara el precio de costo de cada platillo.


En el restaurante se decide implementar esta forma de elaborar costos, ya que cualquier persona encargada de lo administrativo del restaurante podrá estar corroborando precios y costos.

A continuación se muestran una tabla de cada receta y sub receta de todos los platillos que se manejan en el restaurante.


9.1 Tabla Costeo de recetas

A) Desayunos

RECETA COSTEADA


(FOTO)				Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Ensalada de frutas				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Melón	0.100	Kg	9	0.9
Papaya	0.100	Kg	8	0.8
Manzana	0.025	Kg	28	0.7
Plátano	0.020	kg	9	0.18
				0
Queso cottage	0.080	Kg	66	5.28
Miel de abeja	0.008	Kg	70	0.56
Yogurth natural	0.060	Kg	30	1.8
Granola	0.017	Kg	55	0.935
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
Total				
ELABORACION:			Sub-total:	10.255
			% de costo:	33
			precio vta.	31.07575758
			P.V. porción	31.07575758
			Pecio de venta:	31

RECETA COSTEADA


(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Hot cakes				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Masa para hot cakes	1.000	porcion	3.78	3.78
Plátano	0.025	Kg	9	0.225
Crema batida	0.011	Kg	225	2.475
Mantequilla	0.005	Kg	79	0.395
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	6.875
			% de costo:	33
			precio vta.	20.83333333
			P.V. porción	20.83333333
			Pecio de venta:	21

DESAYUNOS


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Hot cakes especiales				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Masa para hot cakes	1.000	porcion	3.78	3.78
Jamón	0.013	Kg	54	0.702
Tocino	0.025	Kg	61	1.525
Mantequilla	0.050	Kg	79	3.95
Salchicha	0.025	kg	75	1.875
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	11.832
			% de costo:	33
			precio vta.	35.85454545
			P.V. porción	35.85454545
			Pecio de venta:	36

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Waffles				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Masa para hot cakes	1.000	porcion	3.78	3.78
Plátano	0.025	Kg	9	0.225
Crema batida	0.011	kg	225	2.475
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	6.48
			% de costo:	33
			precio vta.	19.63636364
			P.V. porción	19.63636364
			Pecio de venta:	20


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Molletes				
Ingrediente:	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Bolillo	1	Pza	2.1	2.1
Queso oaxaca	0.065	Kg	65	4.225
Frijol refrito	0.06	Kg	39.01	2.3406
Combinados:				
Champiñon	0.035	Kg	66.6	2.331
Jamón de pierna	0.025	Kg	54	1.35
Piña en almibar	0.05	Kg	59.58	2.979
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
Total				0
ELABORACION:			Sub-total:	13.2256
			% de costo:	33
			precio vta.	40.07757576
			P.V. porción	40.07757576
			Pecio de venta:	40


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Huevos revueltos				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Huevo	0.120	Kg	17.5	2.1
				0
Jamón de pierna	0.04	kg	54	2.16
Tocino	0.03	kg	61	1.83
				0
Chile serrano	0.008	kg	7	0.056
Cebolla	0.03	kg	15	0.45
Jitomate	0.045	kg	13	0.585
				0
Salsa san miguel	1	porcion	3.41	3.41
Frijol refrito	1	porcion	3.9	5.18
Queso ranchero	0.01	kg	54	0.54
Totopo	0.01	kg	48.1	0.481
Sal	0.003	kg	7	0.021
Aceite	0.01	lt	24	0.24
Total				
ELABORACION:			Sub-total:	17.053
			% de costo:	33
			precio vta.	51.67575758
			P.V. porción	51.67575758
			Pecio de venta:	52


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Huevos divorciados				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Huevo	0.120	Kg	17.5	2.1
Salsa de tomate	1	porcion	2.03	2.03
Salsa de jitomate	1	porcion	2.66	2.66
Sal	0.003	Kg	7	0.021
Aceite	0.01	Lt	24	0.24
Frijol refrito	0.1	Kg	51.88	5.188
Queso ranchero	0.01	Kg	54	0.54
Totopo	0.01	Kg	48.1	0.481
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
Total				13.26
ELABORACION:			Sub-total:	13.26
			% de costo:	33
			precio vta.	40.18181818
			P.V. porción	40.18181818
			Precio de venta:	40


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Huevos rancheros				
Ingredientes ▾	Cantidad ▾	Unidad ▾	Precio unitario ▾	Costo ▾
Huevo	0.120	Kg	15.5	1.86
Jamón de pierna	0.015	Kg	54	0.81
Tortilla	1	Pza	0.52	0.52
Sal	0.003	Kg	7	0.021
Aceite	0.01	Lt	24	0.24
Frijol refrito	1	porcion	3.9	3.9
Queso ranchero	0.01	Kg	54	0.54
Totopo	0.01	Kg	48.1	0.481
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
Total				
ELABORACION:			Sub-total:	8.372
			% de costo:	33
			precio vta.	25.36969697
			P.V. porción	25.36969697
			Pecio de venta:	25

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Omelet				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Huevo	0.180	Kg	17.5	3.15
				0
Relleno:				0
Champiñón	0.07	Kg	66.6	4.662
Queso	0.055	Kg	65	3.575
Jamón	0.05	Kg	54	2.7
Tocino	0.04	Kg	61	2.44
				0
Frijol refrito	1	porcion	3.9	3.9
Queso	0.01	kg	54	0.54
Totopos	0.01	Kg	48.1	0.481
Sal	0.005	Kg	7	0.035
Aceite	0.015	Lt	24	0.36
				0
				0
Total				
ELABORACION:			Sub-total:	21.843
			% de costo:	33
			precio vta.	66.19090909
			P.V. porción	66.19090909
			Pecio de venta:	66

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Chilaquiles				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Totopo	0.055	Kg	48.1	2.6455
				0
Salsa de tomate	0.25	Lt	9.18	2.295
Salsa de jitomate	0.25	Lt	12.01	3.0025
Crema	0.015	Kg	25	0.375
Queso ranchero	0.01	Kg	54	0.54
Frijol refrito	1	porcion	3.9	3.9
Huevo	0.12	Kg	17.5	2.1
sal	0.003	Kg	7	0.021
Aceite	0.01	Lt	24	0.24
				0
				0
				0
				0
				0
Total				0
ELABORACION:			Sub-total:	15.119
			% de costo:	33
			precio vta.	45.81515152
			P.V. porción	45.81515152
			Pecio de venta:	46

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Enchiladas suizas				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Tortilla de maiz	3.000	Pza	0.52	1.56
Salsa de tomate	1.000	porcion	1.53	1.53
Pechuga de pollo deshe	0.027	Kg	47	1.269
Queso oaxaca	0.130	Kg	65	8.45
Crema	0.030	Kg	25	0.75
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	13.559
			% de costo:	33
			precio vta.	41.08787879
			P.V. porción	41.08787879
			Pecio de venta:	41

RECETA COSTEADA


(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Enchiladas suizas				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Tortilla de maiz	3.000	Pza	0.52	1.56
Salsa de tomate	1.000	porcion	1.53	1.53
Pechuga de pollo deshe	0.027	Kg	47	1.269
Queso oaxaca	0.130	Kg	65	8.45
Crema	0.030	Kg	25	0.75
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	13.559
			% de costo:	33
			precio vta.	41.08787879
			P.V. porción	41.08787879
			Precio de venta:	41

B) Entradas


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Queso fundido				
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Queso oaxaca	0.11	Kg	65	7.15
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
Total				
ELABORACION:			Sub-total:	7.15
			% de costo:	33
			precio vta.	21.6666667
			P.V. porción	21.6666667
			Precio de venta:	22

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Queso fundido con champiñon				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Queso oaxaca	0.11	Kg	65	7.15
Champiñón	0.08	Kg	66.6	5.328
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
Total				
ELABORACION:			Sub-total:	12.478
			% de costo:	33
			precio vta.	37.8121212
			P.V. porción	37.8121212
			Pecio de venta:	38

RECETA COSTEADA

		 Rancho San Miguel			Porciones:
					1
					Fecha:
Nombre: Queso fundido con chorizo					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo	
Queso oaxaca	0.11	Kg	65	7.15	
Chorizo	0.105	Kg	32	3.36	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
Total					
ELABORACION:			Sub-total:	10.51	
			% de costo:	33	
			precio vta.	31.84848485	
			P.V. porción	31.84848485	
			Pecio de venta:	32	


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Tacos dorados				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Tortilla de maiz	4	Pza	0.52	2.08
Papa cocida	0.03	Kg	10.39	0.3117
Pechuga deshebrada	0.02	Kg	47	0.94
Lechuga	0.065	Kg	22	1.43
Crema	0.03	Kg	25	0.75
Queso ranchero	0.03	Kg	54	1.62
Jitomate en rodaja	0.03	Kg	13	0.39
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	7.5217
			% de costo:	33
			precio vta.	22.7930303
			P.V. porción	22.7930303
			Precio de venta:	23

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Ensalada de la casa				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Lechuga	0.05	Kg	71	3.55
Cebolla	0.009	Kg	7	0.063
Aceituna verde	0.04	Kg	99.56	3.9824
Jitomate	0.06	Kg	13	0.78
Aderezo de cilantro	0.02	Lt	53.82	1.0764
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	9.4518
			% de costo:	33
			precio vta.	28.64181818
			P.V. porción	28.64181818
			Precio de venta:	29

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:	1
				Fecha:	
				Nombre: Quesadilla	
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo	
Tortilla	2	Pza	0.52	1.04	
Queso oaxaca	0.07	Kg	65	4.55	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
ELABORACION:			Sub-total:	5.59	
			% de costo	33	
			precio venta	16.9393939	
			precio V. porcion	5.59	
			precio venta	16.9393939	

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:	1
				Fecha:	
	Nombre: Orden de guacamole				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo	
Guacamole	0.24	Kg	35.79	8.5896	
Queso ranchero	0.01	Kg	47.33	0.4733	
Totopo	0.01	Kg	63.97	0.6397	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
ELABORACION:			Sub-total:	9.7026	
			% de costo:	33	
			precio vta.	29.40181818	
			P.V. porción	29.40181818	
			Precio de venta:	29	


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Orden de cebollitas				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Cebollitas caramelizadas	0.215	Kg	20.54	4.4161
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	4.4161
			% de costo:	33
			precio vta.	13.38212121
			P.V. porción	13.38212121
			Pecio de venta:	14.000000

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Orden de papas				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Papas a la francesa	0.15	Kg	25.46	3.819
Sal	0.002	Kg	7	0.014
aceite	0.1	lt	24	2.4
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	6.233
			% de costo:	33
			precio vta.	18.88787879
			P.V. porción	18.88787879
			Precio de venta:	19

RECETA COSTEADA


(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Orden de frijoles				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Frijo refrito	0.27	Kg	39.01	10.5327
Queso ranchero	0.01	Kg	54	0.54
Totopo	0.01	Kg	48.1	0.481
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	11.5537
			% de costo:	33
			precio vta.	35.01121212
			P.V. porción	35.01121212
			Pecio de venta:	35

C) Sopas Y Caldos


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Consomé de pollo				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Caldo de pollo	1	porción	4.07	4.07
Zanahoria cocida	0.055	kg	8.17	0.44935
Papa cocida	0.055	kg	10.39	0.57145
Arroz blanco	0.035	kg	11.93	0.41755
Chayote cocido	0.03	kg	20.25	0.6075
Pollo deshebrado	0.03	kg	47	1.41
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	7.52585
			% de costo:	33
			precio vta.	22.80560606
			P.V. porción	22.80560606
			Pecio de venta:	23


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:	
					1
				Fecha:	
Nombre: Caldo tlalpeño					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo	
Caldo tlalpeño	1	porción	4.41	4.41	
Garbanzo cocido	0.03	kg	63	1.89	
Pechuga de pollo deshebrada	0.03	kg	47	1.41	
Zanahoria cocida	0.05	kg	8.17	0.4085	
Papa cocida	0.05	kg	10.39	0.5195	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
ELABORACION:			Sub-total:	8.638	
			% de costo:	33	
			precio vta.	26.17575758	
			P.V. porción	26.17575758	
			Pecio de venta:	26	

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:	1	
					Fecha:	
	Nombre: Sopa tarasca					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo		
Sopa tarasca	1	porción	3.76	3.76		
Chile negro frito	0.001	kg	50	0.05		
Juliana de tortilla frita	0.015	kg	36.1	0.5415		
Crema	0.01	kg	25	0.25		
Queso ranchero	0.005	kg	54	0.27		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
ELABORACION:			Sub-total:	4.8715		
			% de costo:	33		
			precio vta.	14.76212121		
			P.V. porción	14.76212121		
			Pecio de venta:	15		

RECETA COSTEADA


(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Caldo de camarón				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Papa cocida	0.05	kg	10.39	0.5195
Zanahoria cocida	0.05	kg	8.17	0.4085
Consomé de camarón	1	porción	3.12	3.12
Camarón	0.065	kg	121	7.865
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	11.913
			% de costo:	33
			precio vta.	36.1
			P.V. porción	36.1
			Pecio de venta:	36

D) Platos Fuertes

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Arrachera arcángel				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Arrachera	0.16	kg	131	20.96
Guacamole	1	porción	3.57	3.57
Frijol refrito	0.08	kg	39.01	3.1208
Chistorra	0.04	kg	73.49	2.9396
Queso Ranchero	0.01	kg	54	0.54
Totopo	0.01	kg	48.1	0.481
Nopal	0.06	kg	14	0.84
Piña	0.07	kg	8	0.56
Cebolla caramelizada	0.065	kg	20.54	1.3351
Chile toreado	0.006	kg	15.58	0.09348
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	34.43998
			% de costo:	33
			precio vta.	104.3635758
			P.V. porción	104.3635758
			Pecio de venta:	104

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Cazuela para 2				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Arrachera	0.435	kg	131	56.985
Quesadillas	2	pza.	2.79	5.58
Nopal	0.165	kg	14	2.31
Piña	0.155	kg	8	1.24
Chile toreado	0.006	kg	15.58	0.09348
Cebolla caramelizada	0.145	kg	20.54	2.9783
Chorizo	0.042	kg	31	1.302
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	70.48878
			% de costo:	33
			precio vta.	213.6023636
			P.V. porción	213.6023636
			Pecio de venta:	214


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Cazuela para 4				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Arrachera	0.93	kg	131	121.83
Quesadillas	4	pieza	2.79	11.16
Nopal	0.33	kg	14	4.62
Piña	0.31	kg	8	2.48
Chile toreado	0.12	kg	15.58	1.8696
Cebolla caramelizada	0.29	kg	20.54	5.9566
Chorizo	0.085	kg	31	2.635
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	150.5512
			% de costo:	33
			precio vta.	456.2157576
			P.V. porción	456.2157576
			Pecio de venta:	456

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Rib eye				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Rib eye	0.25	kg	158	39.5
Cebolla Caramelizada	0.105	kg	20.54	2.1567
Brócoli cocido	0.036	kg	21.34	0.76824
Zanahoria cocida	0.05	kg	10.86	0.543
Papa al horno	1	porción	3	3
aderezo p/papa	1	porción	1.42	1.42
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	47.38794
			% de costo:	33
			precio vta.	143.5998182
			P.V. porción	143.5998182
			Pecio de venta:	144


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Alambre san miguel				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Alambre san miguel	1	porción	24.42	24.42
Queso Oaxaca	0.06	kg	65	3.9
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	28.32
			% de costo:	33
			precio vta.	85.81818182
			P.V. porción	85.81818182
			Precio de venta:	86

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Hamburguesa				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Carne para hamburguesa	0.1	kg	60	6
Salsa inglesa	0.005	Lt	142	0.71
Salsa maggi	0.005	Lt	126.68	0.6334
Sal	0.003	kg	7	0.021
Pimienta	0.002	kg	110	0.22
Tocino	0.02	kg	61	1.22
Piña	0.06	kg	59.58	3.5748
Queso amarillo	0.017	kg	1.3	0.0221
Pan para hamburguesa	1	pza.	3.94	3.94
Lechuga	0.015	kg	71	1.065
Jitomate	0.03	kg	13	0.39
Cebolla	0.009	kg	7	0.063
Papas a la francesa	0.13	kg	25.46	3.3098
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	21.1691
			% de costo:	33
			precio vta.	64.14878788
			P.V. porción	64.14878788
			Precio de venta:	64


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Mole con pollo (muslo y pierna)				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Pierna y muslo de pollo	0.3	kg	24	7.2
Mole	1	porción	12.94	12.94
Arroz Blanco	1	porción	1.8	1.8
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
Total				
ELABORACION:			Sub-total:	32.75
			% de costo:	33
			precio vta.	99.24242424
			P.V. porción	99.24242424
			Pecio de venta:	99

RECETA COSTEADA

(FOTO)				Porciones:	
				1	
				Fecha:	
Nombre: Mole con pollo (muslo y pierna)					
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo	
Pechuga de Pollo	0.3	kg	47	14.1	
Mole	1	porción	12.94	12.94	
Arroz Blanco	1	porción	1.8	1.8	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
Total					
ELABORACION:			Sub-total:	39.65	
			% de costo:	33	
			precio vta.	120.1515152	
			P.V. porción	120.1515152	
			Pecio de venta:	120	


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Enchiladas placeras				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Tortilla de maíz	3	pza.	0.004	0.012
Adobo de guajillo	1	porción	0.39	0.39
Cebolla	0.008	kg	7	0.056
Queso ranchero	0.075	kg	54	4.05
Lechuga romana	0.06	kg	27	1.62
Papa cocida	0.06	kg	10.39	0.6234
Zanahoria cocida	0.06	kg	8.17	0.4902
Crema	0.028	kg	25	0.7
Pechuga de pollo deshe	0.045	kg	47	2.115
Queso ranchero	0.02	kg	54	1.08
Manteca de cerdo	0.025	kg	27	0.675
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	11.8116
			% de costo:	33
			precio vta.	35.79272727
			P.V. porción	35.79272727
			Precio de venta:	36


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre :Corundas				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Corunda	3	Pza.	5	15
Crema	0.04	kg	25	1
Queso ranchero	0.02	kg	54	1.08
Salsa roja con carne de c	1	porción	7.45	7.45
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	24.53
			% de costo:	33
			precio vta.	74.33333333
			P.V. porción	74.33333333
			Pecio de venta:	74


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Tacos de camarón				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Camarón	0.165	Kg	121	19.965
Queso crema	0.09	Kg	108	9.72
Tortilla de maíz	3	Pza.	0.52	1.56
Aderezo de chipotle	1	porción	0.34	0.34
Ensalada de col	1	porción	3.74	3.74
Lechuga	0.01	Kg	71	0.71
Aguacate	0.035	Kg	24	0.84
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	36.875
			% de costo:	33
			precio vta.	111.7424242
			P.V. porción	111.7424242
			Precio de venta:	112


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Filete de pescado				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Filete de pescado	0.2	kg	54	10.8
Ajillo	1	porción	2.33	2.33
Sal	0.005	kg	7	0.035
Pimienta	0.005	kg	110	0.55
Arroz blanco	1	porción	1.8	1.8
Finas hierbas	0.02	lt	29.12	0.5824
Ensalada de mango	1	porción	1.77	1.77
Lechuga	0.07	kg	71	4.97
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	22.8374
			% de costo:	33
			precio vta.	69.20424242
			P.V. porción	69.20424242
			Precio de venta:	69

RECETA COSTEADA


(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Nuggets de pollo con papas a la francesa				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Nugget de pollo	0.167	Kg	46	7.682
Papas a la francesa	0.15	Kg	25.46	3.819
Sal	0.002	Kg	7	0.014
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	11.515
			% de costo:	33
			precio vta.	34.89393939
			P.V. porción	34.89393939
			Precio de venta:	35

RECETA COSTEADA


(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Espagueti con crema				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Espagueti cocido	1	porción	3.06	3.06
Crema	0.03	kg	25	0.75
Queso ranchero	0.03	kg	54	1.62
Sal	0.002	kg	7	0.014
Queso Oaxaca	0.025	kg	65	1.625
Perejil chino	0.001	kg	85	0.085
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	7.154
			% de costo:	33
			precio vta.	21.67878788
			P.V. porción	21.67878788
			Precio de venta:	22

E) POSTRES


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel				Porciones:
					16
					Fecha:
Nombre: Flan					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo	
huevos	1.08	kg	17.5	18.9	
lechera	0.95	kg	31.05	29.4975	
leche carnation	1	kg	29.07	29.07	
queso philadelphia	0.19	kg	108	20.52	
vainilla	0.02	lt	58.32	1.1664	
azúcar	0.4	kg	16.16	6.464	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
ELABORACION:			Sub-total:	105.6179	
			% de costo:	33	
			precio vta.	320.054242	
			P.V. porción	20.0033902	
			Pecio de venta:	20	


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				12
				Fecha:
Nombre: Pay de elote				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
pay de elote	1	pieza	156	156
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	156
			% de costo:	33
			precio vta.	472.727273
			P.V. porción	39.3939394
			Pecio de venta:	39


RECETA COSTEADA

(FOTO)				Porciones:
				18
				Fecha:
Nombre: Pastel del día				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
pastel de chocolate	1	pieza	218	218
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	218
			% de costo:	33
			precio vta.	660.606061
			P.V. porción	36.7003367
			Pecio de venta:	37

RECETA COSTEADA


(FOTO)				Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Helado vainilla o chocolate				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
helado de vainilla o chocolate	0.012	kg	27.65	0.3318
cereza	0.005	kg	142.5	0.7125
crema batida	0.005	kg	225	1.125
hersheys	0.005	kg	88	0.44
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	2.6093
			% de costo:	33
			precio vta.	7.9069697
			P.V. porción	7.9069697
			Pecio de venta:	8

RECETA COSTEADA


(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Helado de pasta				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
helado de pasta	0.012	lt	60	0.72
canasta	1	pieza	5	5
crema batida	0.005	kg	225	1.125
cereza	0.005	kg	142.5	0.7125
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	7.5575
			% de costo:	33
			precio vta.	22.9015152
			P.V. porción	22.9015152
			Pecio de venta:	23

9.2 TABLA COSTEO SUBRECETAS


RECETA COSTEADA

(FOTO)				Porciones:
				20
				Fecha:
Nombre: Ensalada de mango				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Mango petacón	2.650	Kg	6	15.9
Chile serrano	0.035	Kg	15	0.525
Cebolla morada	0.600	Kg	10	6
Cilantro	0.050	Kg	40	2
Sal	0.010	Kg	7	0.07
Jugo de limón	0.100	Lt	14	1.4
Aceite de oliva	0.075	Lt	65.26	4.8945
Jugo de naranja	0.200	Lt	24	4.8
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	35.5895
			Costo por porción:	1.779475

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				10
				Fecha:
Nombre: Frijoles refritos				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Frijol cocido	1	kg	34.36	34.36
Manteca de cerdo	0.13	kg	27	3.51
Cebolla	0.04	kg	7	0.28
Chile Serrano	0.015	kg	15	0.225
Chile de árbol	0.008	kg	80	0.64
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	39.015
			Costo por porción:	3.9015


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:	3
				Fecha:	
	Nombre: Frijoles cocido				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo	
Frijol flor de junio	1	kg	24	24	
agua	2	lt	0.85	1.7	
Cebolla	0.1	kg	7	0.7	
sal	0.2	kg	7	1.4	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
ELABORACION:			Sub-total:	27.8	
			Costo por porción:	9.26666667	


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				33
				Fecha:
Nombre: Arroz blanco				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Zanahoria	0.25	Kg	5	1.25
Papa	0.25	Kg	9	2.25
Elote	0.15	Kg	98.3	14.745
Chícharo	0.15	Kg	13	1.95
Arroz	2	Kg	13	26
Aceite	0.35	Lt	24	8.4
Sal	0.02	kg	7	0.14
Consomé de pollo	0.04	lt	12.64	0.5056
Agua	5.2	Lt	0.85	4.42
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	59.6606
			Costo por porción:	1.80789697


RECETA COSTEADA

(FOTO)				Porciones:
				10
				Fecha:
Nombre: Salsa roja para corundas				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Carne de cerdo	1.000	Kg	48	48
Sal	0.019	Kg	7	0.133
Manteca de cerdo	0.045	Kg	27	1.215
Jitomate	1.400	Kg	13	18.2
Chile serrano	0.046	Kg	15	0.69
Ajo	0.010	Kg	40	0.4
Cebolla	0.030	Kg	7	0.21
Agua	0.300	Lt	0.85	0.255
Chile poblano	0.530	Kg	10	5.3
Sal	0.020	Kg	7	0.14
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	74.543
			Costo por porción:	7.4543


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				30
				Fecha:
Nombre: Adobo de guajillo				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Chile guajillo	0.127	Kg	75	9.525
Orégano	0.009	kg	110	0.99
Ajo	0.025	kg	40	1
Agua	0.3	lt	0.85	0.255
Sal	0.011	kg	7	0.077
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	11.847
			Costo por porción:	0.3949


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				12
				Fecha:
Nombre: Mole				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Mole en pasta	1	Kg	130	130
Caldo de pollo	2	lt	12.64	25.28
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	155.28
			Costo por porción:	12.94


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Rendimiento
				6
				Fecha:
Nombre: Salsa de tomate				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Tomate verde	0.530	Kg	16	8.48
Agua	0.250	Lt	0.85	0.2125
Consomé de pollo	0.013	lt	12.64	0.16432
Sal	0.010	Kg	7	0.07
Chile serrano	0.017	Kg	15	0.255
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	9.18182
			Costo por porción:	1.53030333


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				6
				Fecha:
Nombre: Salsa de jitomate				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Jitomate	0.800	Kg	13	10.4
Agua	0.270	Lt	0.85	0.2295
Consomé de pollo	0.013	Kg	12.64	0.16432
Sal	0.012	Kg	7	0.084
Cebolla	0.120	Kg	7	0.84
Chile serrano	0.020	Kg	15	0.3
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	12.01782
			Costo por porción:	2.00297


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				15
				Fecha:
Nombre: Salsa san miguel				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Frijol refrito	0.85	kg	51.88	44.098
Agua	0.75	lt	0.85	0.6375
Consomé de pollo	0.018	lt	12.64	0.22752
Chile chipotle	0.09	kg	68.23	6.1407
Sal	0.02	kg	7	0.14
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	51.24372
			Costo por porción:	3.416248


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				10
				Fecha:
Nombre: Sopa tarasca				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Frijol cocido	1.35	kg	9.26	12.501
Sal	0.009	kg	7	0.063
Consomé de pollo	0.4	lt	12.64	5.056
Chile negro	0.4	kg	50	20
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	37.62
			Costo por porción:	3.762


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				10
				Fecha:
Nombre: Consomé de camarón				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Camarón seco	0.1	kg	190	19
Ajo	0.04	kg	40	1.6
Chile guajillo	0.078	kg	75	5.85
Pimienta gorda	0.003	kg	160	0.48
Sal	0.02	kg	7	0.14
Laurel	0.002	kg	70	0.14
Tomillo	0.004	kg	70	0.28
Romero	0.004	kg	95	0.38
Agua	4	lt	0.85	3.4
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	31.27
			Costo por porción:	3.127


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				30
				Fecha:
Nombre: Guacamole				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Aguacate	3.5	kg	24	84
Cebolla blanca	0.3	kg	7	2.1
Jitomate	1.25	kg	13	16.25
Aceite de oliva	0.15	lt	24	3.6
Crema	0.04	kg	25	1
Vinagre	0.035	lt	8.06	0.2821
Sal	0.02	kg	7	0.14
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	107.3721
			Costo por porción:	3.57907

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Quesadilla				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Tortilla	1	Pza.	0.52	0.52
Queso Oaxaca	0.035	Kg	65	2.275
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	2.795
			Costo por porción:	2.795


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				20
				Fecha:
Nombre: Aderezo para papa al horno				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Mantequilla	0.030	Kg	79	2.37
Tocino frito	0.200	Kg	61	12.2
Crema	0.300	lt	25	7.5
Perejil	0.100	kg	64	6.4
Sal	0.015	Kg	7	0.105
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	28.575
			Costo por porción:	1.42875


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				60
				Fecha:
Nombre: Salsa de mayonesa con chipotle				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Chile chipotle	0.2	Kg	68.23	13.646
Mayonesa	0.2	Kg	14.04	2.808
Crema	0.18	lt	25	4.5
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	20.954
			Costo por porción:	0.34923333


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				20
				Fecha:
Nombre: Ajillo				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Chile guajillo	0.26	kg	75	19.5
Aceite	1	lt	24	24
Ajo	0.08	kg	40	3.2
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	46.7
			Costo por porción:	2.335


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:	20	
					Fecha:	
	Nombre: Finas hierbas					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo		
Tomillo	0.012	kg	99	1.188		
mejorana	0.012	kg	113	1.356		
laurel	0.012	kg	120	1.44		
romero	0.012	kg	95	1.14		
aceite	1	lt	24	24		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
ELABORACION:			Sub-total:	29.124		
			Costo por porción:	1.4562		

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				20
				Fecha:
Nombre: Ensalada de col				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Col morada	1.000	Kg	8	8
Zanahoria	0.800	Kg	5	4
Cebollín	0.370	Kg	85	31.45
Mayonesa	0.400	Kg	14.04	5.616
Crema	1.000	lt	25	25
Sal	0.013	Kg	7	0.091
Azúcar	0.040	Kg	16.16	0.6464
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	74.8034
			Costo por porción:	3.74017


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Rendimiento
				5
				Fecha:
Nombre: Masa para hot cakes y waffles				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Harina para hot cakes	0.370	Kg	23.7	8.769
Leche	0.700	Lt	14.48	10.136
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	18.905
			Costo por porción:	3.781


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				13
				Fecha:
Nombre: Alambre san miguel				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Pimiento rojo	0.300	Kg	26	7.8
Pimiento Verde	0.300	Kg	26	7.8
Pimiento amarillo	0.300	Kg	26	7.8
Pimiento naranja	0.300	Kg	28	8.4
Cebolla blanca	0.300	Kg	7	2.1
Jamón de pierna	0.3	kg	54	16.2
Piña en almíbar	0.45	kg	59.58	26.811
Salsa inglesa	0.03	lt	129	3.87
Salsa maggy	0.025	lt	111	2.775
Arrachera	1.78	kg	131	233.18
Sal	0.01	kg	7	0.07
Pimienta	0.007	kg	110	0.77
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	317.576
			Costo por porción:	24.4289231


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				13
				Fecha:
Nombre: Caldo tlalpeño				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Caldo de pollo	4	lt	12.64	50.56
Chile chipotle	0.1	kg	68.23	6.823
Sal	0.001	kg	7	0.007
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	57.39
			Costo por porción:	4.41461538


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				13
				Fecha:
Nombre: espagueti cocido				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
espagueti	2	kg	18	36
agua	4	lt	0.85	3.4
cebolla	0.05	kg	7	0.35
sal	0.008	kg	7	0.056
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	39.806
			Costo por porción:	3.062


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: papa al horno				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
papa	0.2	kg	9	1.8
aceite	0.012	lt	24	0.288
sal	0.003	kg	7	0.021
pimienta	0.002	kg	110	0.22
ajo en polvo	0.002	kg	193.6	0.3872
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	2.7162
			Costo por porción:	2.7162


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Chile Toreado				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
chile serrano	1	kg	15	15
aceite	0.02	lt	24	0.48
sal	0.015	kg	7	0.105
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	15.585
			Costo por porción:	15.585


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:	1	
					Fecha:	
	Nombre: Totopo					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo		
Tortilla de maquina	1	kg	12	12		
Sal	0.015	kg	7	0.105		
Aceite vegetal	1.5	lt	24	36		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
ELABORACION:			Sub-total:	48.105		
			Costo por porción:	48.105		


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Juliana de tortilla frita				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Tortilla de maquina	1	kg	12	12
Sal	0.015	kg	7	0.105
Aceite vegetal	1	lt	24	24
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	36.105
			Costo por porción:	36.105


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:	1	
					Fecha:	
	Nombre: Cebolla caramelizada					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo		
Cebolla	1.1	kg	7	7.7		
Salsa maggy	0.05	lt	129	6.45		
Salsa inglesa	0.05	lt	111	5.55		
Aceite vegetal	0.1	lt	7	0.7		
sal	0.02	kg	7	0.14		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
ELABORACION:			Sub-total:	20.54		
			Costo por porción:	20.54		


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Zanahoria cocida				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Zanahoria	1.12	kg	5	5.6
Agua	3	lt	0.85	2.55
Sal	0.003	kg	7	0.021
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	8.171
			Costo por porción:	8.171


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				2
				Fecha:
Nombre: Papa cocida				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Papa cocida	2	kg	9	18
Agua	3.2	lt	0.85	2.72
Sal	0.01	kg	7	0.07
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	20.79
			Costo por porción:	10.395


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:	1
					Fecha:
Nombre: Garbanzo cocido					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo	
Garbanzo	0.5	kg	43	21.5	
Agua	6	lt	0.85	5.1	
Sal	0.008	KG	7	0.056	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
				0	
ELABORACION:			Sub-total:	26.656	
			Costo por porción:	26.656	


RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Brócoli cocido				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Brócoli	1.1	kg	13	14.3
Agua	2	lt	0.85	1.7
Sal	0.007	kg	7	0.049
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	16.049
			Costo por porción:	16.049

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				35
				Fecha:
Nombre: Consomé de pollo				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
Agua	20	lt	0.85	17
menudencia de pollo	4	kg	28	112
cebolla	0.27	kg	7	1.89
perejil	0.07	kg	64	4.48
cilantro	0.04	kg	45	1.8
chayote	0.3	kg	10.5	3.15
apio	0.09	kg	0	0
ajo	0.04	kg	40	1.6
sal	0.09	kg	7	0.63
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	142.55
			Costo por porción:	4.07285714

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:
				1
				Fecha:
Nombre: Chayote cocido				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo
chayote	1.1	kg	16	17.6
Agua	3	lt	0.85	2.55
sal	0.015	kg	7	0.105
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
				0
ELABORACION:			Sub-total:	20.255
			Costo por porción:	20.255

RECETA COSTEADA

(FOTO)	 Rancho San Miguel			Porciones:	1	
					Fecha:	
	Nombre: Chirimiqui					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo		
salsa inglesa	0.6	lt	111	66.6		
salsa maggi	0.3	lt	129	38.7		
tajin	0.14	kg	106.61	14.9254		
granadina	0.12	lt	32	3.84		
pimienta	0.04	kg	160	6.4		
salsa tabasco	0.04	lt	444.3	17.772		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
				0		
ELABORACION:			Sub-total:	148.2374		
			Pecio de venta:	148		

9.2 Costo por copa bebidas

COSTO POR COPA DE BEBIDAS ANTIGUA CARTA						
Producto	Precio unit.	Cap. MI	No. Copas	Costo por copa	Precio de venta	% de costo
Cervezas						
Modelo Especial	9.50	355 ml	1	9.50	\$ 30.00	32%
Negra Modelo	9.50	355 ml	1	9.50	\$ 25.00	38%
Corona	7.83	355 ml	1	7.83	\$ 22.00	36%
Victoria	7.83	355 ml	1	7.83	\$ 22.00	36%
Pacifico	7.83	355 ml	1	7.83	\$ 22.00	36%
Cerveza Light	7.83	355 ml	1	7.83	\$ 25.00	31%
Refrescos						
Coca Cola	6.12	355 ml	1	6.12	\$ 20.00	31%
Coca Cola Light	6.12	355 ml	1	6.12	\$ 20.00	31%
Coca Cola Zero	6.12	355 ml	1	6.12	\$ 20.00	31%
Sprite	6.12	355 ml	1	6.12	\$ 20.00	31%
Fanta	6.12	355 ml	1	6.12	\$ 20.00	31%
Manzanita	6.12	355 ml	1	6.12	\$ 20.00	31%
Agua Ciel	4	600 ml	1	4	\$ 20.00	20%
Ron						
Bacardi Blanco	105.00	750 ml	15	7.00	\$ 45.00	16%
Bacardi Añejo	154.00	750 ml	15	10.27	\$ 45.00	23%
Bacardi Solera	159.00	750 ml	15	10.60	\$ 50.00	21%
App. Special	127.00	750 ml	15	8.47	\$ 50.00	17%
App. State	195.00	750 ml	15	13.00	\$ 55.00	24%
Havanna 7 años	257.50	750 ml	15	17.17	\$ 60.00	29%
Malibu	139.00	750 ml	15	9.27	\$ 50.00	19%
Matusalem 15 años	155.00	750 ml	15	10.33	\$ 60.00	17%
Flor de Caña 12 a.	429.50	750 ml	15	28.63	\$ 65.00	44%
Brandy						
Azteca de Oro	138.50	700 ml	14	9.89	\$ 45.00	22%
Fundador	149.00	700 ml	14	10.64	\$ 45.00	24%
Torres 5	155.00	700 ml	14	11.07	\$ 50.00	22%
Torres 10	225.84	700 ml	14	16.13	\$ 55.00	29%
Carlos I	452.50	700 ml	14	32.32	\$ 90.00	36%
Duque de Alba	659.50	700 ml	14	47.11	\$ 100.00	47%

Vodka						
Smirnoff	125.50	750 ml	15	8.37	\$ 45.00	19%
Wyborowa	153.00	750 ml	15	10.20	\$ 50.00	20%
Absolut Azul	209.00	750 ml	15	13.93	\$ 50.00	28%
Absolut Mandarin	132.50	750 ml	15	8.83	\$ 55.00	16%
Absolut Raspberry	242.00	750 ml	15	16.13	\$ 55.00	29%
Stolichnaya	188.00	750 ml	15	12.53	\$ 55.00	23%
Grey Goose	418.00	750 ml	15	27.87	\$ 75.00	37%
Tequila						
Jimador	115.00	750 ml	15	7.67	\$ 45.00	17%
Hornitos	181.00	700 ml	15	12.07	\$ 50.00	24%
Cazadores	209.50	750 ml	15	13.97	\$ 55.00	25%
Tradicional	179.00	750 ml	15	11.93	\$ 55.00	22%
Herradura Bco.	309.00	700 ml	15	20.60	\$ 55.00	37%
Don Julio Reposado	399.00	750 ml	15	26.60	\$ 75.00	35%
1800 Añejo	289.00	700 ml	14	20.64	\$ 75.00	28%
Whiskey						
Etiqueta Roja	229.00	750 ml	15	15.27	\$ 55.00	28%
Etiqueta Negra	485.00	750 ml	15	32.33	\$ 80.00	40%
Chivas 12	482.00	750 ml	15	32.13	\$ 80.00	40%
Buchanna's 12	509.00	750 ml	15	33.93	\$ 85.00	40%
Cognac						
Martell v.s.o.p	609.00	700 ml	14	43.50	\$ 90.00	48%
Henessey v.s.o.p	609.50	700 ml	14	43.54	\$ 100.00	44%
Licores y Cremas						
Baileys	279.00	1 lt	20	13.95	\$ 55.00	25%
A. Dissaronno	267.00	700 ml	14	19.07	\$ 60.00	32%
Anis Chinchon	159.00	1 lt	20	7.95	\$ 50.00	16%
Midori	201.50	750 ml	15	13.43	\$ 55.00	24%
Kahlua	201.50	980 ml	20	10.08	\$ 50.00	20%
Licor 43	337.00	750 ml	15	22.47	\$ 60.00	37%
Vino Tinto						
Casillero C-S	40	375 ml	1	40.00	\$ 80.00	50%
Concha y Toro	40	375 ml	1	40.00	\$ 80.00	50%

En esta tabla se filtra información de las bebidas que se ofrecían, así como del alcohol, vino y licores que se vendía, se filtra el precio de costo por copa, así como el porcentaje de ganancia que se tenía, todo esto se hace para poder comparar junto con la tabla de ventas de cada mes para poder saber qué porcentaje de utilidad se tiene en cada caso, así como el número de copas que se venden por mes de cada producto.

9.3 Tabla costo por copa bebida nueva carta

COSTO POR COPA DE BEBIDAS NUEVA CARTA

Producto	Precio unit.	Cap. ml	No. Copas	Costo por copa	Precio de venta IVA incluido	% de costo			
Cervezas									
Modelo Especial	9.50	355 ml	1	9.50	\$ 30.00	32%			
Negra Modelo	9.50	355 ml	1	9.50	\$ 0.31	3032%			
Corona	7.83	355 ml	1	7.83	\$ 30.00	26%			
Victoria	7.83	355 ml	1	7.83	\$ 30.00	26%			
Pacifico	7.83	355 ml	1	7.83	\$ 30.00	26%			
Cerveza Light	7.83	355 ml	1	7.83	\$ 30.00	26%			
Refrescos									
Coca Cola	6.12	355 ml	1	6.12	\$ 20.00	31%			
Coca Cola Light	6.12	355 ml	1	6.12	\$ 20.00	31%			
Coca Cola Zero	6.12	355 ml	1	6.12	\$ 20.00	31%			
Sprite	6.12	355 ml	1	6.12	\$ 20.00	31%			
Fanta	6.12	355 ml	1	6.12	\$ 20.00	31%			
Manzanita	6.12	355 ml	1	6.12	\$ 20.00	31%			
Agua Ciel	4	600 ml	1	4	\$ 20.00	20%			
Ron							Precio botella IVA incluido	Precio costo	% de costo
Bacardi Blanco	105.00	750 ml	15	7.00	\$ 45.00	16%	420	105	0.25
Bacardi Añejo	154.00	750 ml	15	10.27	\$ 45.00	23%	420	154	0.36666667
Bacardi Solera	159.00	750 ml	15	10.60	\$ 50.00	21%	450	159	0.35333333
Matusalem 15 año	155.00	750 ml	15	10.33	\$ 60.00	17%	650	155	0.23846154
Brandy									
Torres 5	155.00	700 ml	14	11.07	\$ 50.00	22%	\$450	\$155	0.34444444
Torres 10	226.00	700 ml	14	16.14	\$ 55.00	29%	600	226	0.37666667
Vodka									
Smimoff	125.00	750 ml	15	8.33	\$ 45.00	19%	480	125	0.26041667
Absolut Azul	209.00	750 ml	15	13.93	\$ 55.00	25%	550	209	0.38
Stolichnaya	188.00	750 ml	15	12.53	\$ 50.00	25%	600	188	0.31333333
Grey Goose	418.00	750 ml	15	27.87	\$ 75.00	37%	750	418	0.55733333
Tequila									
Hornitos	181.00	700 ml	15	12.07	\$ 50.00	24%	500	181	0.362
Cazadores	209.00	750 ml	15	13.93	\$ 55.00	25%	480	209	0.43541667
Tradicional	179.00	750 ml	15	11.93	\$ 55.00	22%	500	179	0.358
Herradura Bco.	309.00	700 ml	15	20.60	\$ 55.00	37%	650	309	0.47538462
Don Julio Reposad	399.00	750 ml	15	26.60	\$ 75.00	35%	750	399	0.532
Whiskey									
Etiqueta Roja	229.00	750 ml	15	15.27	\$ 60.00	25%	550	229	0.41636364
Etiqueta Negra	485.00	750 ml	15	32.33	\$ 80.00	40%	850	485	0.57058824
Chivas 12	482.00	750 ml	15	32.13	\$ 80.00	40%	850	482	0.56705882
Cognac									
Martell v.s.o.p	609.00	700 ml	14	43.50	\$ 90.00	48%	900	609	0.67666667
Licores y Cremas									
Baileys	279.00	1 lt	20	13.95	\$ 55.00	25%			
A. Dissaronno	267.00	700 ml	14	19.07	\$ 60.00	32%			
Anis Chinchon	159.00	1 lt	20	7.95	\$ 50.00	16%			
Midori	201.50	750 ml	15	13.43	\$ 55.00	24%			
Kalhua	201.50	980 ml	20	10.08	\$ 50.00	20%			
Licor 43	337.00	750 ml	15	22.47	\$ 60.00	37%			
Sambuca negro	225.00	750 ml	15	15.00	\$ 55.00	27%			
Mezcal	1800	20 lt	400	4.5	\$ 45.00	10%			
Vino Tinto									
Casillero C-S	40	375 ml	1	40.00	\$ 90.00	44%			
Concha y Toro	40	375 ml	1	40.00	\$ 90.00	44%			

Con la tabla anterior queda firme la carta nueva de bebidas que se maneja, así como precios de costos, por copa, por botella, así como precios finales y porcentajes de costos.

En el formato se implementan las formulas establecidas, cuando exista alguna alza o modificación en el precio de costo, inmediatamente se podrá saber el precio al cual se debe de modificar el precio final al cliente, esto para tener un control estricto acerca de los precios que deben de estar expresados en la carta.

En esta nueva carta se ve reducida la variedad de alcoholes que se manejan, esto se decide al observar la rotación de cada producto en las ventas mensuales, se quedaron solo los alcoholes que se vendían más y se decide quitar de la carta los alcoholes que no tienen rotación, esto para bajar gastos en compras y para mejorar el servicio al ofrecer solo la variedad que al cliente le interesa.

El único alcohol que no recibe modificaciones fuertes es el tequila ya que este tiene una importante rotación dentro del negocio.

X.

**Reporte de ventas y costos de
Enero a Agosto del 2012.**

Los reportes de ventas y costos no son más que la información expresada en números de las ventas que el restaurante ha tenido, así como los costos de producción del mismo.

En esta tabla se maneja la información de número de platillos vendidos, precio de costo, precio de carta, porcentaje real de cada alimento y bebida.

Por medio de esta tabla se tomó la decisión de retirar algunas bebidas y platillos de la carta, ya que al estudiar las ventas mensuales y el nivel de rotación de cada uno, se decide disminuir carta de bebidas y proyectar los platillos que más deberán de venderse debido a su porcentaje de costos.

Esta información es vital para el restaurante ya que es la mejor manera de conocer como el cliente ha estado aceptando el menú, y al saber el consumo real se podrá modificar para bajar costos y optimizar tiempos en la producción de alimentos.

En la siguiente tabla se presenta de manera resumida los reportes que el restaurante tenía la necesidad de conocer a fondo los cuales son los que se mencionan:

- A) Reporte de costo de ventas de enero a agosto del 2012.
- B) Reporte de costo de ventas de alimentos de enero a agosto del 2012.
- C) Reporte de costo de ventas de bebidas de enero a agosto del 2012.
- D) Reporte de ventas de enero a agosto del 2012.
- E) Reporte de ventas de alimentos de enero a agosto del 2012.
- F) Reporte de ventas de bebidas de enero a agosto del 2012.

Estas tablas están divididas por mes e incluyen los 6 puntos anteriormente mencionados.

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
DESAYUNOS									
Ensalada de frutas	\$33.00	33	\$11.00	\$31	35.48	\$38	31	341	1023
Canasto de pan dulce	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$38	13	104	286
Hot cakes naturales	\$30.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$35	43	301	1290
Hot cakes especiales	\$34.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	5	60	170
Waffles	\$30.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$35	6	42	180
Molletes sencillos	\$24.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$40	12	156	288
Molletes combinados	\$30.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$45	2	26	60
Huevos al gusto	\$43.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	36	612	1548
Huevos rancho san miguel	\$34.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	31	527	1054
Omelet	\$47.00	33	\$22.00	\$66	33.33	\$62	8	176	376
Chilaquiles	\$59.00	33	\$16.00	\$46	34.78	\$65	93	1488	5487
Enchiladas suizas	\$52.00	33	\$14.00	\$41	34.15	\$60	22	308	1144
Menudo	\$52.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$60		0	0
ENTRADAS									
Queso fundido	\$47.00	33	\$13.00	\$38	34.21	\$55	42	546	1974
Tacos dorados	\$35.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	43	344	1505
Chile del rancho	\$43.00	33	\$15.00	\$44	34.09	\$60	24	360	1032
Ensalada de la casa	\$39.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$45	3	30	117
Quesadillas	\$31.00	33	\$6.00	\$17	35.29	\$36	13	78	403
Guacamole	\$33.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$38	49	490	1617
Cebollitas	\$22.00	33	\$4.00	\$14	28.57	\$30	0	0	0
Orden frijoles	\$33.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$38	10	120	330
SOPAS Y CALDOS									
Consome de pollo	\$33.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	24	192	792
Caldo tlalpeño	\$39.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$45	22	198	858
Sopa tarasca	\$39.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$45	64	320	2496
Caldo de camaron	\$52.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$60	12	144	624
PLATILLO FUERTE									
Arrachera del A	\$116.00	33	\$35.00	\$104	33.65	\$135	123	4305	14268
Cazuela 2 p.	\$207.00	33	\$71.00	\$214	33.18	\$245	38	2698	7866
Cazuela 4 p.	\$397.00	33	\$151.00	\$456	33.11	\$460	18	2718	7146
Rib Eye	\$121.00	33	\$47.00	\$144	32.64	\$155	21	987	2541
Alambre San Miguel	\$76.00	33	\$29.00	\$86	33.72	\$95	56	1624	4256
Hamburguesa	\$59.00	33	\$22.00	\$64	34.38	\$70	42	924	2478
Nuggets c/papas	\$43.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$50	30	360	1290
Spaguetti c/crema	\$43.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$50	18	126	774
Mole con pollo	\$69.00	33	\$40.00	\$120	33.33	\$90	18	720	1242
Enchiladas placeras	\$60.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$75	125	1500	7500
Corundas con carne	\$56.00	33	\$25.00	\$74	33.78	\$70	29	725	1624
Tacos de camaron	\$62.00	33	\$37.00	\$112	33.04	\$80	45	1665	2790
Filete de pescado	\$78.00	33	\$23.00	\$69	33.33	\$90	46	1058	3588
Filete de atun	\$116.00	33	\$66.00	200	33.00	\$195	2	132	232
POSTRES									
Flan	\$17.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$25	40	280	680
Pay de elote	\$22.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$40	36	468	792
Pastel del dia	\$26.00	33	\$12.00	\$37	32.43	\$43	14	168	364
Helado vainilla o ch.	\$22.00	33	\$3.00	\$8	37.50	\$25	43	129	946
Nieve de pasta	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$29	31	248	682

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
BEBIDAS									
Naranjada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	27	108	594
Limonada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	14	56	308
Piñada	\$35.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$40	6	60	210
Conga sin alcohol	\$30.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$40	3	15	90
Agua jamaica o sabor	\$15.00	33	\$0.65	\$2	32.50	\$18	48	31.2	720
Jarra de sabor	\$78.00	33	\$5.40	\$17	31.76	\$90	25	135	1950
Jarra naranjada	\$103.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$120	6	78	618
Jarra limonada	\$103.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$120	4	64	412
Sangrita de la casa	\$34.00	33	\$7.00	\$33	21.21	\$40	1	7	34
Café americano	\$15.00	33	\$6.00	\$18	33.33	\$21	151	906	2265
Café capuccino	\$22.00	33	\$8.00	\$25	32.00	\$28	24	192	528
Chocomilk	\$17.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$25	10	110	170
Jugo de naranja n.	\$13.00	33	\$1.80	\$5	36.00	\$15	98	176.4	1274
Chocolate caliente	\$22.00	33	\$4.00	\$12	33.33	\$25	20	80	440
Te caliente	\$13.00	33	\$1.00	\$4	25.00	\$15	10	10	130
Refresco	\$20.00	32	\$6.00	\$17	34.80	\$20	178	1068	3560
Agua pura	\$17.00	33	\$3.50	\$17	20.59	\$20	35	122.5	595
Agua Mineral	\$21.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$25	6	42	126
Agua quina	\$30.00	33	\$11.00	\$30	36.67	\$35	0	0	0
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Conga	\$39.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	6	72	234
Piña colada	\$41.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$48	5	80	205
Sangria preparada	\$39.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$48	5	50	195
Paloma	\$43.00	33	\$6.00	\$19	31.58	\$50	15	90	645
Tequila sunrise	\$43.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$50	24	216	1032
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Mojito	\$39.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$45	2	14	78
Michelada	\$30.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$35	44	484	1320
Michelada cubana	\$33.00	33	\$15.00	\$46	32.61	\$38	16	240	528
Fantasma	\$34.00	33	\$17.00	\$51	33.33	\$40	44	748	1496
Clamato preparado	\$43.00	33	\$14.00	\$42	33.33	\$50	8	112	344
Cerveza	\$26.00	33	\$9.50	\$26	36.54	\$30	175	1662.5	4550
ALCOHOL Y LICORES									
Bacardo blanco	\$34.00	33	\$7.00	39	17.95	\$45	21	147	714
Bacardi añejo	\$34.00	33	\$10.00	39	25.64	\$45	8	80	272
Bacardo solera	\$40.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	6	66	240
Matusalem 15 años	\$47.00	33	\$10.00	52	19.23	\$60	2	20	94
Torres V	\$39.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	9	99	351
Torres X	\$43.00	33	\$16.00	47	34.04	\$55	14	224	602
Smirnoff	\$39.00	33	\$8.00	39	20.51	\$45	0	0	0
Absolut azul	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	12	168	564
Stolichnaya	\$43.00	33	\$13.00	43	30.23	\$50	0	0	0
Grey goose	\$52.00	33	\$28.00	65	43.08	\$75	2	56	104
Hornitos	\$43.00	33	\$12.00	43	27.91	\$50	8	96	344
Cazadores	\$39.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	13	182	507
Tradicional	\$43.00	33	\$12.00	47	25.53	\$55	37	444	1591
Herradura Bco	\$47.00	33	\$21.00	47	44.68	\$55	29	609	1363
Don Julio reposado	\$56.00	33	\$21.00	65	32.31	\$75	23	483	1288
Etiqueta roja	\$47.00	33	\$15.00	52	28.85	\$60	10	150	470
Etiqueta negra	\$60.00	33	\$32.00	52	61.54	\$60	0	0	0
Chivas 12	\$60.00	33	\$32.00	69	46.38	\$80	13	416	780

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
ALCOHOL Y LICORES									
Martell v.s.o.p.	\$78.00	33	\$43.50	78	55.77	\$90	0	0	0
Bailey's	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	1	14	47
A. Dissaronno	\$47.00	33	\$19.00	52	36.54	\$60	12	228	564
Anis chinchon	\$43.00	33	\$8.00	43	18.60	\$50	59	472	2537
Midori	\$47.00	33	\$13.00	47	27.66	\$55	0	0	0
Kalhua	\$39.00	33	\$10.00	43	23.26	\$50	0	0	0
Licor 43	\$52.00	33	\$22.00	52	42.31	\$60	3	66	156
Sambuca negro	\$47.00	33	\$15.00	47	31.91	\$55	4	60	188
Mezcal	\$39.00	33	\$4.50	39	11.54	\$45	105	472.5	4095
Vino tinto	\$78.00	33	\$40.00	78	51.28	\$90	7	280	546
							COSTO ANTIGUA CARTA		
					TOTAL COSTOS		\$39,660.10	\$127,781.00	
					TOTAL COSTO ALIMENTOS		\$27,798.00	\$85,713.00	
					TOTAL COSTO BEBIDAS		\$11,862.10	\$42,068.00	

Enero

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
DESAYUNOS									
Ensalada de frutas	\$33.00	33	\$11.00	\$31	35.48	\$38	12	132	396
Canasto de pan dulce	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$38	34	272	748
Hot cakes naturales	\$30.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$35	46	322	1380
Hot cakes especiales	\$34.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	4	48	136
Waffles	\$30.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$35	8	56	240
Molletes sencillos	\$24.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$40	2	26	48
Molletes combinados	\$30.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$45	0	0	0
Huevos al gusto	\$43.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	59	1003	2537
Huevos rancho san miguel	\$34.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	43	731	1462
Omelet	\$47.00	33	\$22.00	\$66	33.33	\$62	11	242	517
Chilaquiles	\$59.00	33	\$16.00	\$46	34.78	\$65	86	1376	5074
Enchiladas suizas	\$52.00	33	\$14.00	\$41	34.15	\$60	19	266	988
Menudo	\$52.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$60		0	0
ENTRADAS									
Queso fundido	\$47.00	33	\$13.00	\$38	34.21	\$55	22	286	1034
Tacos dorados	\$35.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	16	128	560
Chile del rancho	\$43.00	33	\$15.00	\$44	34.09	\$60	66	990	2838
Ensalada de la casa	\$39.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$45	7	70	273
Quesadillas	\$31.00	33	\$6.00	\$17	35.29	\$36	66	396	2046
Guacamole	\$33.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$38	66	660	2178
Cebollitas	\$22.00	33	\$4.00	\$14	28.57	\$30	3	12	66
Orden frijoles	\$33.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$38	13	156	429
SOPAS Y CALDOS									
Consome de pollo	\$33.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	26	208	858
Caldo tlalpeño	\$39.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$45	18	162	702
Sopa tarasca	\$39.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$45	68	340	2652
Caldo de camaron	\$52.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$60	21	252	1092
PLATILLO FUERTE									
Arrachera del A	\$116.00	33	\$35.00	\$104	33.65	\$135	49	1715	5684
Cazuela 2 p.	\$207.00	33	\$71.00	\$214	33.18	\$245	43	3053	8901
Cazuela 4 p.	\$397.00	33	\$151.00	\$456	33.11	\$460	20	3020	7940
Rib Eye	\$121.00	33	\$47.00	\$144	32.64	\$155	29	1363	3509
Alambre San Miguel	\$76.00	33	\$29.00	\$86	33.72	\$95	41	1189	3116
Hamburguesa	\$59.00	33	\$22.00	\$64	34.38	\$70	36	792	2124
Nuggets c/papas	\$43.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$50	28	336	1204
Spaguetti c/crema	\$43.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$50	44	308	1892
Mole con pollo	\$69.00	33	\$40.00	\$120	33.33	\$90	45	1800	3105
Enchiladas placentas	\$60.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$75	93	1116	5580
Corundas con carne	\$56.00	33	\$25.00	\$74	33.78	\$70	33	825	1848
Tacos de camaron	\$62.00	33	\$37.00	\$112	33.04	\$80	26	962	1612
Filete de pescado	\$78.00	33	\$23.00	\$69	33.33	\$90	19	437	1482
Filete de atun	\$116.00	33	\$66.00	\$200	33.00	\$195	6	396	696
POSTRES									
Flan	\$17.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$25	18	126	306
Pay de elote	\$22.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$40	39	507	858
Pastel del dia	\$26.00	33	\$12.00	\$37	32.43	\$43	8	96	208
Helado vainilla o ch.	\$22.00	33	\$3.00	\$8	37.50	\$25	25	75	550
Nieve de pasta	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$29	32	256	704

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
BEBIDAS									
Naranjada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	21	84	462
Limonada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	15	60	330
Piñada	\$35.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$40	2	20	70
Conga sin alcohol	\$30.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$40	3	15	90
Agua jamaica o sabor	\$15.00	33	\$0.65	\$2	32.50	\$18	28	18.2	420
Jarra de sabor	\$78.00	33	\$5.40	\$17	31.76	\$90	18	97.2	1404
Jarra naranjada	\$103.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$120	13	169	1339
Jarra limonada	\$103.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$120	11	176	1133
Sangrita de la casa	\$34.00	33	\$7.00	\$33	21.21	\$40	23	161	782
Café americano	\$15.00	33	\$6.00	\$18	33.33	\$21	145	870	2175
Café capuccino	\$22.00	33	\$8.00	\$25	32.00	\$28	11	88	242
Chocomilk	\$17.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$25	5	55	85
Jugo de naranja n.	\$13.00	33	\$1.80	\$5	36.00	\$15	148	266.4	1924
Chocolate caliente	\$22.00	33	\$4.00	\$12	33.33	\$25	49	196	1078
Te caliente	\$13.00	33	\$1.00	\$4	25.00	\$15	2	2	26
Refresco	\$20.00	32	\$6.00	\$17	34.80	\$20	172	1032	3440
Agua pura	\$17.00	33	\$3.50	\$17	20.59	\$20	21	73.5	357
Agua Mineral	\$21.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$25	0	0	0
Agua quina	\$30.00	33	\$11.00	\$30	36.67	\$35	0	0	0
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Conga	\$39.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	0	0	0
Piña colada	\$41.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$48	0	0	0
Sangria preparada	\$39.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$48	4	40	156
Paloma	\$43.00	33	\$6.00	\$19	31.58	\$50	0	0	0
Tequila sunrise	\$43.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$50	0	0	0
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Mojito	\$39.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$45	0	0	0
Michelada	\$30.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$35	26	286	780
Michelada cubana	\$33.00	33	\$15.00	\$46	32.61	\$38	16	240	528
Fantasma	\$34.00	33	\$17.00	\$51	33.33	\$40	44	748	1496
Clamato preparado	\$43.00	33	\$14.00	\$42	33.33	\$50	3	42	129
Cerveza	\$26.00	33	\$9.50	\$26	36.54	\$30	84	798	2184
ALCOHOL Y LICORES									
Bacardo blanco	\$34.00	33	\$7.00	39	17.95	\$45	26	182	884
Bacardi añejo	\$34.00	33	\$10.00	39	25.64	\$45	2	20	68
Bacardo solera	\$40.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	7	77	280
Matusalem 15 años	\$47.00	33	\$10.00	52	19.23	\$60	12	120	564
Torres V	\$39.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	0	0	0
Torres X	\$43.00	33	\$16.00	47	34.04	\$55	18	288	774
Smirnoff	\$39.00	33	\$8.00	39	20.51	\$45	0	0	0
Absolut azul	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	21	294	987
Stolichnaya	\$43.00	33	\$13.00	43	30.23	\$50	1	13	43
Grey goose	\$52.00	33	\$28.00	65	43.08	\$75	6	168	312
Hornitos	\$43.00	33	\$12.00	43	27.91	\$50	12	144	516
Cazadores	\$39.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	8	112	312
Tradicional	\$43.00	33	\$12.00	47	25.53	\$55	24	288	1032
Herradura Bco	\$47.00	33	\$21.00	47	44.68	\$55	7	147	329
Don Julio reposado	\$56.00	33	\$21.00	65	32.31	\$75	16	336	896
Etiqueta roja	\$47.00	33	\$15.00	52	28.85	\$60	13	195	611
Etiqueta negra	\$60.00	33	\$32.00	52	61.54	\$60	0	0	0
Chivas 12	\$60.00	33	\$32.00	69	46.38	\$80	6	192	360

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
ALCOHOL Y LICORES									
Martell v.s.o.p.	\$78.00	33	\$43.50	78	55.77	\$90	0	0	0
Bailey's	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	2	28	94
A. Dissaronno	\$47.00	33	\$19.00	52	36.54	\$60	5	95	235
Anis chinchon	\$43.00	33	\$8.00	43	18.60	\$50	28	224	1204
Midori	\$47.00	33	\$13.00	47	27.66	\$55	3	39	141
Kalhua	\$39.00	33	\$10.00	43	23.26	\$50	3	30	117
Licor 43	\$52.00	33	\$22.00	52	42.31	\$60	21	462	1092
Sambuca negro	\$47.00	33	\$15.00	47	31.91	\$55	5	75	235
Mezcal	\$39.00	33	\$4.50	39	11.54	\$45	82	369	3198
Vino tinto	\$78.00	33	\$40.00	78	51.28	\$90	12	480	936
							COSTO ANTIGUA		
			TOTAL COSTOS			\$36,421.30	\$115,423.00		
			TOTAL COSTO			\$26,506.00	\$79,573.00		
			TOTAL COSTO BEBIDAS			\$9,915.30	\$35,850.00		

Febrero

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
BEBIDAS									
Naranjada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	32	128	704
Limonada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	12	48	264
Piñada	\$35.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$40	0	0	0
Conga sin alcohol	\$30.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$40	0	0	0
Agua jamaica o sabor	\$15.00	33	\$0.65	\$2	32.50	\$18	32	20.8	480
Jarra de sabor	\$78.00	33	\$5.40	\$17	31.76	\$90	12	64.8	936
Jarra naranjada	\$103.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$120	18	234	1854
Jarra limonada	\$103.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$120	9	144	927
Sangrita de la casa	\$34.00	33	\$7.00	\$33	21.21	\$40	24	168	816
Café americano	\$15.00	33	\$6.00	\$18	33.33	\$21	180	1080	2700
Café capuccino	\$22.00	33	\$8.00	\$25	32.00	\$28	13	104	286
Chocomilk	\$17.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$25	24	264	408
Jugo de naranja n.	\$13.00	33	\$1.80	\$5	36.00	\$15	98	176.4	1274
Chocolate caliente	\$22.00	33	\$4.00	\$12	33.33	\$25	21	84	462
Te caliente	\$13.00	33	\$1.00	\$4	25.00	\$15	0	0	0
Refresco	\$20.00	32	\$6.00	\$17	34.80	\$20	109	654	2180
Agua pura	\$17.00	33	\$3.50	\$17	20.59	\$20	4	14	68
Agua Mineral	\$21.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$25	0	0	0
Agua quina	\$30.00	33	\$11.00	\$30	36.67	\$35	0	0	0
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Conga	\$39.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	0	0	0
Piña colada	\$41.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$48	0	0	0
Sangria preparada	\$39.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$48	21	210	819
Paloma	\$43.00	33	\$6.00	\$19	31.58	\$50	0	0	0
Tequila sunrise	\$43.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$50	0	0	0

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Mojito	\$39.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$45	0	0	0
Michelada	\$30.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$35	43	473	1290
Michelada cubana	\$33.00	33	\$15.00	\$46	32.61	\$38	12	180	396
Fantasma	\$34.00	33	\$17.00	\$51	33.33	\$40	23	391	782
Clamato preparado	\$43.00	33	\$14.00	\$42	33.33	\$50	0	0	0
Cerveza	\$26.00	33	\$9.50	\$26	36.54	\$30	91	864.5	2366
ALCOHOL Y LICORES									
Bacardo blanco	\$34.00	33	\$7.00	39	17.95	\$45	29	203	986
Bacardi aÑejo	\$34.00	33	\$10.00	39	25.64	\$45	0	0	0
Bacardo solera	\$40.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	3	33	120
Matusalem 15 años	\$47.00	33	\$10.00	52	19.23	\$60	0	0	0
Torres V	\$39.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	12	132	468
Torres X	\$43.00	33	\$16.00	47	34.04	\$55	9	144	387
Smirnoff	\$39.00	33	\$8.00	39	20.51	\$45	6	48	234
Absolut azul	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	18	252	846
Stolichnaya	\$43.00	33	\$13.00	43	30.23	\$50	4	52	172
Grey goose	\$52.00	33	\$28.00	65	43.08	\$75	3	84	156
Hornitos	\$43.00	33	\$12.00	43	27.91	\$50	8	96	344
Cazadores	\$39.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	4	56	156
Tradicional	\$43.00	33	\$12.00	47	25.53	\$55	32	384	1376
Herradura Bco	\$47.00	33	\$21.00	47	44.68	\$55	19	399	893
Don Julio reposado	\$56.00	33	\$21.00	65	32.31	\$75	12	252	672
Etiqueta roja	\$47.00	33	\$15.00	52	28.85	\$60	18	270	846
Etiqueta negra	\$60.00	33	\$32.00	52	61.54	\$60	0	0	0
Chivas 12	\$60.00	33	\$32.00	69	46.38	\$80	5	160	300

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
ALCOHOL Y LICORES									
Martell v.s.o.p.	\$78.00	33	\$43.50	78	55.77	\$90	0	0	0
Bailey's	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	0	0	0
A. Dissaronno	\$47.00	33	\$19.00	52	36.54	\$60	3	57	141
Anis chinchon	\$43.00	33	\$8.00	43	18.60	\$50	38	304	1634
Midori	\$47.00	33	\$13.00	47	27.66	\$55	4	52	188
Kalhua	\$39.00	33	\$10.00	43	23.26	\$50	18	180	702
Licor 43	\$52.00	33	\$22.00	52	42.31	\$60	32	704	1664
Sambuca negro	\$47.00	33	\$15.00	47	31.91	\$55	0	0	0
Mezcal	\$39.00	33	\$4.50	39	11.54	\$45	93	418.5	3627
Vino tinto	\$78.00	33	\$40.00	78	51.28	\$90	12	480	936
							COSTO ANTIGUA		
TOTAL COSTOS					\$30,081.00	\$98,418.00			
TOTAL COSTO					\$20,018.00	\$62,558.00			
TOTAL COSTO BEBIDAS					\$10,063.00	\$35,860.00			

Marzo

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
DESAYUNOS									
Ensalada de frutas	\$33.00	33	\$11.00	\$31	35.48	\$38	26	286	858
Canasto de pan dulce	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$38	12.00	96	264
Hot cakes naturales	\$30.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$35	31	217	930
Hot cakes especiales	\$34.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	6	72	204
Waffles	\$30.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$35	24	168	720
Molletes sencillos	\$24.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$40	13	169	312
Molletes combinados	\$30.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$45	0	0	0
Huevos al gusto	\$43.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	46	782	1978
Huevos rancho san miguel	\$34.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	21	357	714
Omelet	\$47.00	33	\$22.00	\$66	33.33	\$62	19	418	893
Chilaquiles	\$59.00	33	\$16.00	\$46	34.78	\$65	66	1056	3894
Enchiladas suizas	\$52.00	33	\$14.00	\$41	34.15	\$60	17	238	884
Menudo	\$52.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$60	0	0	0
ENTRADAS									
Queso fundido	\$47.00	33	\$13.00	\$38	34.21	\$55	19	247	893
Tacos dorados	\$35.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	31	248	1085
Chile del rancho	\$43.00	33	\$15.00	\$44	34.09	\$60	47	705	2021
Ensalada de la casa	\$39.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$45	32	320	1248
Quesadillas	\$31.00	33	\$6.00	\$17	35.29	\$36	81	486	2511
Guacamole	\$33.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$38	64	640	2112
Cebollitas	\$22.00	33	\$4.00	\$14	28.57	\$30	7	28	154
Orden frijoles	\$33.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$38	31	372	1023

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
SOPAS Y CALDOS									
Consome de pollo	\$33.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	43	344	1419
Caldo tlalpeño	\$39.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$45	21	189	819
Sopa tarasca	\$39.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$45	31	155	1209
Caldo de camaron	\$52.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$60	62	744	3224
PLATILLO FUERTE									
Arrachera del A	\$116.00	33	\$35.00	\$104	33.65	\$135	66	2310	7656
Cazuela 2 p.	\$207.00	33	\$71.00	\$214	33.18	\$245	31	2201	6417
Cazuela 4 p.	\$397.00	33	\$151.00	\$456	33.11	\$460	12	1812	4764
Rib Eye	\$121.00	33	\$47.00	\$144	32.64	\$155	26	1222	3146
Alambre San Miguel	\$76.00	33	\$29.00	\$86	33.72	\$95	38	1102	2888
Hamburguesa	\$59.00	33	\$22.00	\$64	34.38	\$70	32	704	1888
Nuggets c/papas	\$43.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$50	47	564	2021
Spaguetti c/crema	\$43.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$50	31	217	1333
Mole con pollo	\$69.00	33	\$40.00	\$120	33.33	\$90	26	1040	1794
Enchiladas placeras	\$60.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$75	61	732	3660
Corundas con carne	\$56.00	33	\$25.00	\$74	33.78	\$70	26	650	1456
Tacos de camaron	\$62.00	33	\$37.00	\$112	33.04	\$80	66	2442	4092
Filete de pescado	\$78.00	33	\$23.00	\$69	33.33	\$90	35	805	2730
Filete de atun	\$116.00	33	\$66.00	200	33.00	\$195	13	858	1508
POSTRES									
Flan	\$17.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$25	26	182	442
Pay de elote	\$22.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$40	21	273	462
Pastel del dia	\$26.00	33	\$12.00	\$37	32.43	\$43	0	0	0
Helado vainilla o ch.	\$22.00	33	\$3.00	\$8	37.50	\$25	26	78	572
Nieve de pasta	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$29	49	392	1078

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
BEBIDAS									
Naranjada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	24	96	528
Limonada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	31	124	682
Piñada	\$35.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$40	8	80	280
Conga sin alcohol	\$30.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$40	6	30	180
Agua jamaica o sabor	\$15.00	33	\$0.65	\$2	32.50	\$18	41	26.65	615
Jarra de sabor	\$78.00	33	\$5.40	\$17	31.76	\$90	12	64.8	936
Jarra naranjada	\$103.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$120	11	143	1133
Jarra limonada	\$103.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$120	9	144	927
Sangrita de la casa	\$34.00	33	\$7.00	\$33	21.21	\$40	21	147	714
Café americano	\$15.00	33	\$6.00	\$18	33.33	\$21	112	672	1680
Café capuccino	\$22.00	33	\$8.00	\$25	32.00	\$28	21	168	462
Chocomilk	\$17.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$25	12	132	204
Jugo de naranja n.	\$13.00	33	\$1.80	\$5	36.00	\$15	124	223.2	1612
Chocolate caliente	\$22.00	33	\$4.00	\$12	33.33	\$25	11	44	242
Te caliente	\$13.00	33	\$1.00	\$4	25.00	\$15	0	0	0
Refresco	\$20.00	32	\$6.00	\$17	34.80	\$20	123	738	2460
Agua pura	\$17.00	33	\$3.50	\$17	20.59	\$20	25	87.5	425
Agua Mineral	\$21.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$25	12	84	252
Agua quina	\$30.00	33	\$11.00	\$30	36.67	\$35	4	44	120
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Conga	\$39.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	11	132	429
Piña colada	\$41.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$48	28	448	1148
Sangría preparada	\$39.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$48	0	0	0
Paloma	\$43.00	33	\$6.00	\$19	31.58	\$50	14	84	602
Tequila sunrise	\$43.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$50	8	72	344
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Mojito	\$39.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$45	21	147	819
Michelada	\$30.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$35	31	341	930
Michelada cubana	\$33.00	33	\$15.00	\$46	32.61	\$38	49	735	1617
Fantasma	\$34.00	33	\$17.00	\$51	33.33	\$40	88	1496	2992
Clamato preparado	\$43.00	33	\$14.00	\$42	33.33	\$50	9	126	387
Cerveza	\$26.00	33	\$9.50	\$26	36.54	\$30	124	1178	3224
ALCOHOL Y LICORES									
Bacardo blanco	\$34.00	33	\$7.00	39	17.95	\$45	19	133	646
Bacardi añejo	\$34.00	33	\$10.00	39	25.64	\$45	0	0	0
Bacardo solera	\$40.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	0	0	0
Matusalem 15 años	\$47.00	33	\$10.00	52	19.23	\$60	0	0	0
Torres V	\$39.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	11	121	429
Torres X	\$43.00	33	\$16.00	47	34.04	\$55	16	256	688
Smirnoff	\$39.00	33	\$8.00	39	20.51	\$45	0	0	0
Absolut azul	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	26	364	1222
Stolichnaya	\$43.00	33	\$13.00	43	30.23	\$50	0	0	0
Grey goose	\$52.00	33	\$28.00	65	43.08	\$75	11	308	572
Hornitos	\$43.00	33	\$12.00	43	27.91	\$50	11	132	473
Cazadores	\$39.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	4	56	156
Tradicional	\$43.00	33	\$12.00	47	25.53	\$55	21	252	903
Herradura Bco	\$47.00	33	\$21.00	47	44.68	\$55	13	273	611
Don Julio reposado	\$56.00	33	\$21.00	65	32.31	\$75	9	189	504
Etiqueta roja	\$47.00	33	\$15.00	52	28.85	\$60	16	240	752
Etiqueta negra	\$60.00	33	\$32.00	52	61.54	\$60	0	0	0
Chivas 12	\$60.00	33	\$32.00	69	46.38	\$80	0	0	0

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
ALCOHOL Y LICORES									
Martell v.s.o.p.	\$78.00	33	\$43.50	78	55.77	\$90	0	0	0
Bailey's	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	0	0	0
A. Dissaronno	\$47.00	33	\$19.00	52	36.54	\$60	0	0	0
Anis chinchon	\$43.00	33	\$8.00	43	18.60	\$50	21	168	903
Midori	\$47.00	33	\$13.00	47	27.66	\$55	8	104	376
Kalhua	\$39.00	33	\$10.00	43	23.26	\$50	0	0	0
Licor 43	\$52.00	33	\$22.00	52	42.31	\$60	20	440	1040
Sambuca negro	\$47.00	33	\$15.00	47	31.91	\$55	0	0	0
Mezcal	\$39.00	33	\$4.50	39	11.54	\$45	56	252	2184
Vino tinto	\$78.00	33	\$40.00	78	51.28	\$90	0	0	0
							COSTO ANTIGUA		
TOTAL COSTOS						\$37,016.15		\$114,679.00	
TOTAL COSTO						\$25,921.00		\$77,276.00	
TOTAL COSTO BEBIDAS						\$11,095.15		\$37,403.00	

Abril

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
DESAYUNOS									
Ensalada de frutas	\$33.00	33	\$11.00	\$31	35.48	\$38	134	1474	4422
Canasto de pan dulce	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$38	14.00	112	308
Hot cakes naturales	\$30.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$35	13	91	390
Hot cakes especiales	\$34.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	17	204	578
Waffles	\$30.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$35	26	182	780
Molletes sencillos	\$24.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$40	11	143	264
Molletes combinados	\$30.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$45	8	104	240
Huevos al gusto	\$43.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	34	578	1462
Huevos rancho san miguel	\$34.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	45	765	1530
Omelet	\$47.00	33	\$22.00	\$66	33.33	\$62	32	704	1504
Chilaquiles	\$59.00	33	\$16.00	\$46	34.78	\$65	65	1040	3835
Enchiladas suizas	\$52.00	33	\$14.00	\$41	34.15	\$60	18	252	936
Menudo	\$52.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$60	0	0	0
ENTRADAS									
Queso fundido	\$47.00	33	\$13.00	\$38	34.21	\$55	16	208	752
Tacos dorados	\$35.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	18	144	630
Chile del rancho	\$43.00	33	\$15.00	\$44	34.09	\$60	42	630	1806
Ensalada de la casa	\$39.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$45	39	390	1521
Quesadillas	\$31.00	33	\$6.00	\$17	35.29	\$36	76	456	2356
Guacamole	\$33.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$38	98	980	3234
Cebollitas	\$22.00	33	\$4.00	\$14	28.57	\$30	1	4	22
Orden frijoles	\$33.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$38	36	432	1188

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
SOPAS Y CALDOS									
Consome de pollo	\$33.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	26	208	858
Caldo tlalpeño	\$39.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$45	16	144	624
Sopa tarasca	\$39.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$45	29	145	1131
Caldo de camaron	\$52.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$60	46	552	2392
PLATILLO FUERTE									
Arrachera del A	\$116.00	33	\$35.00	\$104	33.65	\$135	54	1890	6264
Cazuela 2 p.	\$207.00	33	\$71.00	\$214	33.18	\$245	31	2201	6417
Cazuela 4 p.	\$397.00	33	\$151.00	\$456	33.11	\$460	8	1208	3176
Rib Eye	\$121.00	33	\$47.00	\$144	32.64	\$155	14	658	1694
Alambre San Miguel	\$76.00	33	\$29.00	\$86	33.72	\$95	26	754	1976
Hamburguesa	\$59.00	33	\$22.00	\$64	34.38	\$70	38	836	2242
Nuggets c/papas	\$43.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$50	38	456	1634
Spaguetti c/crema	\$43.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$50	21	147	903
Mole con pollo	\$69.00	33	\$40.00	\$120	33.33	\$90	24	960	1656
Enchiladas placeras	\$60.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$75	51	612	3060
Corundas con carne	\$56.00	33	\$25.00	\$74	33.78	\$70	34	850	1904
Tacos de camaron	\$62.00	33	\$37.00	\$112	33.04	\$80	89	3293	5518
Filete de pescado	\$78.00	33	\$23.00	\$69	33.33	\$90	33	759	2574
Filete de atun	\$116.00	33	\$66.00	200	33.00	\$195	4	264	464
POSTRES									
Flan	\$17.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$25	15	105	255
Pay de elote	\$22.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$40	16	208	352
Pastel del dia	\$26.00	33	\$12.00	\$37	32.43	\$43	12	144	312
Helado vainilla o ch.	\$22.00	33	\$3.00	\$8	37.50	\$25	29	87	638
Nieve de pasta	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$29	65	520	1430
PLATILLO									
PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
BEBIDAS									
Naranjada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	27	108	594
Limonada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	21	84	462
Piñada	\$35.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$40	18	180	630
Conga sin alcohol	\$30.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$40	0	0	0
Agua jamaica o sabor	\$15.00	33	\$0.65	\$2	32.50	\$18	62	40.3	930
Jarra de sabor	\$78.00	33	\$5.40	\$17	31.76	\$90	24	129.6	1872
Jarra naranjada	\$103.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$120	8	104	824
Jarra limonada	\$103.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$120	11	176	1133
Sangrita de la casa	\$34.00	33	\$7.00	\$33	21.21	\$40	13	91	442
Café americano	\$15.00	33	\$6.00	\$18	33.33	\$21	113	678	1695
Café capuccino	\$22.00	33	\$8.00	\$25	32.00	\$28	23	184	506
Chocomilk	\$17.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$25	18	198	306
Jugo de naranja n.	\$13.00	33	\$1.80	\$5	36.00	\$15	73	131.4	949
Chocolate caliente	\$22.00	33	\$4.00	\$12	33.33	\$25	6	24	132
Te caliente	\$13.00	33	\$1.00	\$4	25.00	\$15	2	2	26
Refresco	\$20.00	32	\$6.00	\$17	34.80	\$20	99	594	1980
Agua pura	\$17.00	33	\$3.50	\$17	20.59	\$20	27	94.5	459
Agua Mineral	\$21.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$25	0	0	0
Agua quina	\$30.00	33	\$11.00	\$30	36.67	\$35	0	0	0
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Conga	\$39.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	3	36	117
Piña colada	\$41.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$48	17	272	697
Sangria preparada	\$39.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$48	0	0	0
Paloma	\$43.00	33	\$6.00	\$19	31.58	\$50	6	36	258
Tequila sunrise	\$43.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$50	9	81	387

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Mojito	\$39.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$45	28	196	1092
Michelada	\$30.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$35	19	209	570
Michelada cubana	\$33.00	33	\$15.00	\$46	32.61	\$38	29	435	957
Fantasma	\$34.00	33	\$17.00	\$51	33.33	\$40	48	816	1632
Clamato preparado	\$43.00	33	\$14.00	\$42	33.33	\$50	5	70	215
Cerveza	\$26.00	33	\$9.50	\$26	36.54	\$30	112	1064	2912
ALCOHOL Y LICORES									
Bacardo blanco	\$34.00	33	\$7.00	39	17.95	\$45	7	49	238
Bacardi añejo	\$34.00	33	\$10.00	39	25.64	\$45	0	0	0
Bacardo solera	\$40.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	0	0	0
Matusalem 15 años	\$47.00	33	\$10.00	52	19.23	\$60	4	40	188
Torres V	\$39.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	3	33	117
Torres X	\$43.00	33	\$16.00	47	34.04	\$55	9	144	387
Smirnoff	\$39.00	33	\$8.00	39	20.51	\$45	10	80	390
Absolut azul	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	5	70	235
Stolichnaya	\$43.00	33	\$13.00	43	30.23	\$50	0	0	0
Grey goose	\$52.00	33	\$28.00	65	43.08	\$75	3	84	156
Hornitos	\$43.00	33	\$12.00	43	27.91	\$50	0	0	0
Cazadores	\$39.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	0	0	0
Tradicional	\$43.00	33	\$12.00	47	25.53	\$55	26	312	1118
Herradura Bco	\$47.00	33	\$21.00	47	44.68	\$55	2	42	94
Don Julio reposado	\$56.00	33	\$21.00	65	32.31	\$75	7	147	392
Etiqueta roja	\$47.00	33	\$15.00	52	28.85	\$60	4	60	188
Etiqueta negra	\$60.00	33	\$32.00	52	61.54	\$60	0	0	0
Chivas 12	\$60.00	33	\$32.00	69	46.38	\$80	0	0	0
ALCOHOL Y LICORES									
Martell v.s.o.p.	\$78.00	33	\$43.50	78	55.77	\$90	5	217.5	390
Bailey's	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	0	0	0
A. Dissaronno	\$47.00	33	\$19.00	52	36.54	\$60	5	95	235
Anis chinchon	\$43.00	33	\$8.00	43	18.60	\$50	21	168	903
Midori	\$47.00	33	\$13.00	47	27.66	\$55	3	39	141
Kalhua	\$39.00	33	\$10.00	43	23.26	\$50	1	10	39
Licor 43	\$52.00	33	\$22.00	52	42.31	\$60	15	330	780
Sambuca negro	\$47.00	33	\$15.00	47	31.91	\$55	2	30	94
Mezcal	\$39.00	33	\$4.50	39	11.54	\$45	48	216	1872
Vino tinto	\$78.00	33	\$40.00	78	51.28	\$90	0	0	0
							COSTO ANTIGUA		
TOTAL COSTOS					\$34,094.30	\$104,966.00			
TOTAL COSTO					\$25,894.00	\$75,232.00			
TOTAL COSTO BEBIDAS					\$8,200.30	\$29,734.00			

Mayo

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
DESAYUNOS									
Ensalada de frutas	\$33.00	33	\$11.00	\$31	35.48	\$38	11	121	363
Canasto de pan dulce	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$38	11.00	88	242
Hot cakes naturales	\$30.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$35	4	28	120
Hot cakes especiales	\$34.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	0	0	0
Waffles	\$30.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$35	8	56	240
Molletes sencillos	\$24.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$40	7	91	168
Molletes combinados	\$30.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$45	4	52	120
Huevos al gusto	\$43.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	65	1105	2795
Huevos rancho san miguel	\$34.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	31	527	1054
Omelet	\$47.00	33	\$22.00	\$66	33.33	\$62	13	286	611
Chilaquiles	\$59.00	33	\$16.00	\$46	34.78	\$65	43	688	2537
Enchiladas suizas	\$52.00	33	\$14.00	\$41	34.15	\$60	21	294	1092
Menudo	\$52.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$60	0	0	0
ENTRADAS									
Queso fundido	\$47.00	33	\$13.00	\$38	34.21	\$55	12	156	564
Tacos dorados	\$35.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	6	48	210
Chile del rancho	\$43.00	33	\$15.00	\$44	34.09	\$60	26	390	1118
Ensalada de la casa	\$39.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$45	31	310	1209
Quesadillas	\$31.00	33	\$6.00	\$17	35.29	\$36	63	378	1953
Guacamole	\$33.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$38	45	450	1485
Cebollitas	\$22.00	33	\$4.00	\$14	28.57	\$30	5	20	110
Orden frijoles	\$33.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$38	23	276	759
SOPAS Y CALDOS									
Consome de pollo	\$33.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	19	152	627
Caldo tlalpeño	\$39.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$45	15	135	585
Sopa tarasca	\$39.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$45	46	230	1794
Caldo de camaron	\$52.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$60	32	384	1664
PLATILLO FUERTE									
Arrachera del A	\$116.00	33	\$35.00	\$104	33.65	\$135	31	1085	3596
Cazuela 2 p.	\$207.00	33	\$71.00	\$214	33.18	\$245	31	2201	6417
Cazuela 4 p.	\$397.00	33	\$151.00	\$456	33.11	\$460	6	906	2382
Rib Eye	\$121.00	33	\$47.00	\$144	32.64	\$155	15	705	1815
Alambre San Miguel	\$76.00	33	\$29.00	\$86	33.72	\$95	34	986	2584
Hamburguesa	\$59.00	33	\$22.00	\$64	34.38	\$70	32	704	1888
Nuggets c/papas	\$43.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$50	16	192	688
Spaguetti c/crema	\$43.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$50	42	294	1806
Mole con pollo	\$69.00	33	\$40.00	\$120	33.33	\$90	28	1120	1932
Enchiladas placeras	\$60.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$75	36	432	2160
Corundas con carne	\$56.00	33	\$25.00	\$74	33.78	\$70	13	325	728
Tacos de camaron	\$62.00	33	\$37.00	\$112	33.04	\$80	61	2257	3782
Filete de pescado	\$78.00	33	\$23.00	\$69	33.33	\$90	27	621	2106
Filete de atun	\$116.00	33	\$66.00	200	33.00	\$195	6	396	696
POSTRES									
Flan	\$17.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$25	11	77	187
Pay de elote	\$22.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$40	12	156	264
Pastel del dia	\$26.00	33	\$12.00	\$37	32.43	\$43	0	0	0
Helado vainilla o ch.	\$22.00	33	\$3.00	\$8	37.50	\$25	21	63	462
Nieve de pasta	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$29	48	384	1056

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
BEBIDAS									
Naranjada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	21	84	462
Limonada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	12	48	264
Piñada	\$35.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$40	6	60	210
Conga sin alcohol	\$30.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$40	4	20	120
Agua jamaica o sabor	\$15.00	33	\$0.65	\$2	32.50	\$18	86	55.9	1290
Jarra de sabor	\$78.00	33	\$5.40	\$17	31.76	\$90	26	140.4	2028
Jarra naranjada	\$103.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$120	23	299	2369
Jarra limonada	\$103.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$120	9	144	927
Sangrita de la casa	\$34.00	33	\$7.00	\$33	21.21	\$40	17	119	578
Café americano	\$15.00	33	\$6.00	\$18	33.33	\$21	118	708	1770
Café capuccino	\$22.00	33	\$8.00	\$25	32.00	\$28	14	112	308
Chocomilk	\$17.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$25	11	121	187
Jugo de naranja n.	\$13.00	33	\$1.80	\$5	36.00	\$15	110	198	1430
Chocolate caliente	\$22.00	33	\$4.00	\$12	33.33	\$25	2	8	44
Te caliente	\$13.00	33	\$1.00	\$4	25.00	\$15	0	0	0
Refresco	\$20.00	32	\$6.00	\$17	34.80	\$20	134	804	2680
Agua pura	\$17.00	33	\$3.50	\$17	20.59	\$20	16	56	272
Agua Mineral	\$21.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$25	2	14	42
Agua quina	\$30.00	33	\$11.00	\$30	36.67	\$35	0	0	0
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Conga	\$39.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	9	108	351
Piña colada	\$41.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$48	21	336	861
Sangria preparada	\$39.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$48	13	130	507
Paloma	\$43.00	33	\$6.00	\$19	31.58	\$50	16	96	688
Tequila sunrise	\$43.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$50	6	54	258
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Mojito	\$39.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$45	27	189	1053
Michelada	\$30.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$35	21	231	630
Michelada cubana	\$33.00	33	\$15.00	\$46	32.61	\$38	34	510	1122
Fantasma	\$34.00	33	\$17.00	\$51	33.33	\$40	49	833	1666
Clamato preparado	\$43.00	33	\$14.00	\$42	33.33	\$50	3	42	129
Cerveza	\$26.00	33	\$9.50	\$26	36.54	\$30	157	1491.5	4082
ALCOHOL Y LICORES									
Bacardo blanco	\$34.00	33	\$7.00	39	17.95	\$45	27	189	918
Bacardi añejo	\$34.00	33	\$10.00	39	25.64	\$45	2	20	68
Bacardo solera	\$40.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	7	77	280
Matusalem 15 años	\$47.00	33	\$10.00	52	19.23	\$60	5	50	235
Torres V	\$39.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	7	77	273
Torres X	\$43.00	33	\$16.00	47	34.04	\$55	11	176	473
Smirnoff	\$39.00	33	\$8.00	39	20.51	\$45	0	0	0
Absolut azul	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	18	252	846
Stolichnaya	\$43.00	33	\$13.00	43	30.23	\$50	0	0	0
Grey goose	\$52.00	33	\$28.00	65	43.08	\$75	3	84	156
Hornitos	\$43.00	33	\$12.00	43	27.91	\$50	0	0	0
Cazadores	\$39.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	13	182	507
Tradicional	\$43.00	33	\$12.00	47	25.53	\$55	12	144	516
Herradura Bco	\$47.00	33	\$21.00	47	44.68	\$55	7	147	329
Don Julio reposado	\$56.00	33	\$21.00	65	32.31	\$75	13	273	728
Etiqueta roja	\$47.00	33	\$15.00	52	28.85	\$60	22	330	1034
Etiqueta negra	\$60.00	33	\$32.00	52	61.54	\$60	4	128	240
Chivas 12	\$60.00	33	\$32.00	69	46.38	\$80	13	416	780

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
ALCOHOL Y LICORES									
Martell v.s.o.p.	\$78.00	33	\$43.50	78	55.77	\$90	7	304.5	546
Bailey's	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	4	56	188
A. Dissaronno	\$47.00	33	\$19.00	52	36.54	\$60	7	133	329
Anis chinchon	\$43.00	33	\$8.00	43	18.60	\$50	25	200	1075
Midori	\$47.00	33	\$13.00	47	27.66	\$55	5	65	235
Kalhua	\$39.00	33	\$10.00	43	23.26	\$50	9	90	351
Licor 43	\$52.00	33	\$22.00	52	42.31	\$60	11	242	572
Sambuca negro	\$47.00	33	\$15.00	47	31.91	\$55	2	30	94
Mezcal	\$39.00	33	\$4.50	39	11.54	\$45	47	211.5	1833
Vino tinto	\$78.00	33	\$40.00	78	51.28	\$90	3	120	234
							COSTO ANTIGUA		
TOTAL COSTOS						\$30,177.80	\$95,137.00		
TOTAL COSTO						\$19,169.00	\$55,969.00		
TOTAL COSTO BEBIDAS						\$11,008.80	\$39,168.00		

Junio

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
DESAYUNOS									
Ensalada de frutas	\$33.00	33	\$11.00	\$31	35.48	\$38	26	286	858
Canasto de pan dulce	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$38	16.00	128	352
Hot cakes naturales	\$30.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$35	21	147	630
Hot cakes especiales	\$34.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	5	60	170
Waffles	\$30.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$35	12	84	360
Molletes sencillos	\$24.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$40	4	52	96
Molletes combinados	\$30.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$45	1	13	30
Huevos al gusto	\$43.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	56	952	2408
Huevos rancho san miguel	\$34.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	21	357	714
Omelet	\$47.00	33	\$22.00	\$66	33.33	\$62	13	286	611
Chilaquiles	\$59.00	33	\$16.00	\$46	34.78	\$65	36	576	2124
Enchiladas suizas	\$52.00	33	\$14.00	\$41	34.15	\$60	15	210	780
Menudo	\$52.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$60	0	0	0
ENTRADAS									
Queso fundido	\$47.00	33	\$13.00	\$38	34.21	\$55	34	442	1598
Tacos dorados	\$35.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	2	16	70
Chile del rancho	\$43.00	33	\$15.00	\$44	34.09	\$60	31	465	1333
Ensalada de la casa	\$39.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$45	13	130	507
Quesadillas	\$31.00	33	\$6.00	\$17	35.29	\$36	32	192	992
Guacamole	\$33.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$38	56	560	1848
Cebollitas	\$22.00	33	\$4.00	\$14	28.57	\$30	0	0	0
Orden frijoles	\$33.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$38	23	276	759

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
SOPAS Y CALDOS									
Consomé de pollo	\$33.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	12	96	396
Caldo tlalpeño	\$39.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$45	16	144	624
Sopa tarasca	\$39.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$45	32	160	1248
Caldo de camaron	\$52.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$60	64	768	3328
PLATILLO FUERTE									
Arrachera del A	\$116.00	33	\$35.00	\$104	33.65	\$135	76	2660	8816
Cazuela 2 p.	\$207.00	33	\$71.00	\$214	33.18	\$245	76	5396	15732
Cazuela 4 p.	\$397.00	33	\$151.00	\$456	33.11	\$460	13	1963	5161
Rib Eye	\$121.00	33	\$47.00	\$144	32.64	\$155	24	1128	2904
Alambre San Miguel	\$76.00	33	\$29.00	\$86	33.72	\$95	32	928	2432
Hamburguesa	\$59.00	33	\$22.00	\$64	34.38	\$70	87	1914	5133
Nuggets c/papas	\$43.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$50	43	516	1849
Spaguetti c/crema	\$43.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$50	14	98	602
Mole con pollo	\$69.00	33	\$40.00	\$120	33.33	\$90	56	2240	3864
Enchiladas placeras	\$60.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$75	98	1176	5880
Corundas con carne	\$56.00	33	\$25.00	\$74	33.78	\$70	59	1475	3304
Tacos de camaron	\$62.00	33	\$37.00	\$112	33.04	\$80	53	1961	3286
Filete de pescado	\$78.00	33	\$23.00	\$69	33.33	\$90	3	69	234
Filete de atun	\$116.00	33	\$66.00	200	33.00	\$195	1	66	116
POSTRES									
Flan	\$17.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$25	42	294	714
Pay de elote	\$22.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$40	23	299	506
Pastel del dia	\$26.00	33	\$12.00	\$37	32.43	\$43	36	432	936
Helado vainilla o ch.	\$22.00	33	\$3.00	\$8	37.50	\$25	32	96	704
Nieve de pasta	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$29	46	368	1012
PLATILLO									
PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
BEBIDAS									
Naranja	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	23	92	506
Limonada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	21	84	462
Piñada	\$35.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$40	0	0	0
Conga sin alcohol	\$30.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$40	0	0	0
Agua jamaica o sabor	\$15.00	33	\$0.65	\$2	32.50	\$18	56	36.4	840
Jarra de sabor	\$78.00	33	\$5.40	\$17	31.76	\$90	29	156.6	2262
Jarra naranjada	\$103.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$120	12	156	1236
Jarra limonada	\$103.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$120	8	128	824
Sangrita de la casa	\$34.00	33	\$7.00	\$33	21.21	\$40	14	98	476
Café americano	\$15.00	33	\$6.00	\$18	33.33	\$21	143	858	2145
Café capuccino	\$22.00	33	\$8.00	\$25	32.00	\$28	16	128	352
Chocomilk	\$17.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$25	4	44	68
Jugo de naranja n.	\$13.00	33	\$1.80	\$5	36.00	\$15	36	64.8	468
Chocolate caliente	\$22.00	33	\$4.00	\$12	33.33	\$25	3	12	66
Te caliente	\$13.00	33	\$1.00	\$4	25.00	\$15	0	0	0
Refresco	\$20.00	32	\$6.00	\$17	34.80	\$20	126	756	2520
Agua pura	\$17.00	33	\$3.50	\$17	20.59	\$20	14	49	238
Agua Mineral	\$21.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$25	0	0	0
Agua quina	\$30.00	33	\$11.00	\$30	36.67	\$35	0	0	0
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Conga	\$39.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	4	48	156
Piña colada	\$41.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$48	2	32	82
Sangria preparada	\$39.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$48	6	60	234
Paloma	\$43.00	33	\$6.00	\$19	31.58	\$50	7	42	301
Tequila sunrise	\$43.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$50	8	72	344

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Mojito	\$39.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$45	21	147	819
Michelada	\$30.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$35	43	473	1290
Michelada cubana	\$33.00	33	\$15.00	\$46	32.61	\$38	11	165	363
Fantasma	\$34.00	33	\$17.00	\$51	33.33	\$40	65	1105	2210
Clamato preparado	\$43.00	33	\$14.00	\$42	33.33	\$50	0	0	0
Cerveza	\$26.00	33	\$9.50	\$26	36.54	\$30	134	1273	3484
ALCOHOL Y LICORES									
Bacardo blanco	\$34.00	33	\$7.00	39	17.95	\$45	13	91	442
Bacardi añejo	\$34.00	33	\$10.00	39	25.64	\$45	0	0	0
Bacardo solera	\$40.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	0	0	0
Matusalem 15 años	\$47.00	33	\$10.00	52	19.23	\$60	4	40	188
Torres V	\$39.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	6	66	234
Torres X	\$43.00	33	\$16.00	47	34.04	\$55	23	368	989
Smirnoff	\$39.00	33	\$8.00	39	20.51	\$45	0	0	0
Absolut azul	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	5	70	235
Stolichnaya	\$43.00	33	\$13.00	43	30.23	\$50	0	0	0
Grey goose	\$52.00	33	\$28.00	65	43.08	\$75	8	224	416
Hornitos	\$43.00	33	\$12.00	43	27.91	\$50	9	108	387
Cazadores	\$39.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	15	210	585
Tradicional	\$43.00	33	\$12.00	47	25.53	\$55	34	408	1462
Herradura Bco	\$47.00	33	\$21.00	47	44.68	\$55	13	273	611
Don Julio reposado	\$56.00	33	\$21.00	65	32.31	\$75	8	168	448
Etiqueta roja	\$47.00	33	\$15.00	52	28.85	\$60	4	60	188
Etiqueta negra	\$60.00	33	\$32.00	52	61.54	\$60	0	0	0
Chivas 12	\$60.00	33	\$32.00	69	46.38	\$80	17	544	1020
ALCOHOL Y LICORES									
Martell v.s.o.p.	\$78.00	33	\$43.50	78	55.77	\$90	7	304.5	546
Bailey's	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	5	70	235
A. Dissaronno	\$47.00	33	\$19.00	52	36.54	\$60	12	228	564
Anis chinchon	\$43.00	33	\$8.00	43	18.60	\$50	46	368	1978
Midori	\$47.00	33	\$13.00	47	27.66	\$55	0	0	0
Kalhua	\$39.00	33	\$10.00	43	23.26	\$50	0	0	0
Licor 43	\$52.00	33	\$22.00	52	42.31	\$60	0	0	0
Sambuca negro	\$47.00	33	\$15.00	47	31.91	\$55	0	0	0
Mezcal	\$39.00	33	\$4.50	39	11.54	\$45	98	441	3822
Vino tinto	\$78.00	33	\$40.00	78	51.28	\$90	12	480	936
							COSTO ANTIGUA		
TOTAL COSTOS					\$40,080.30	\$122,053.00			
TOTAL COSTO					\$29,479.00	\$85,021.00			
TOTAL COSTO BEBIDAS					\$10,601.30	\$37,032.00			

Julio

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
DESAYUNOS									
Ensalada de frutas	\$33.00	33	\$11.00	\$31	35.48	\$38	13	143	429
Canasto de pan dulce	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$38	32.00	256	704
Hot cakes naturales	\$30.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$35	34	238	1020
Hot cakes especiales	\$34.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	11	132	374
Waffles	\$30.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$35	23	161	690
Molletes sencillos	\$24.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$40	21	273	504
Molletes combinados	\$30.00	33	\$13.00	\$40	32.50	\$45	3	39	90
Huevos al gusto	\$43.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	59	1003	2537
Huevos rancho san miguel	\$34.00	33	\$17.00	\$52	32.69	\$55	29	493	986
Omelet	\$47.00	33	\$22.00	\$66	33.33	\$62	16	352	752
Chilaquiles	\$59.00	33	\$16.00	\$46	34.78	\$65	59	944	3481
Enchiladas suizas	\$52.00	33	\$14.00	\$41	34.15	\$60	24	336	1248
Menudo	\$52.00	33	\$7.00	\$21	33.33	\$60	0	0	0
ENTRADAS									
Queso fundido	\$47.00	33	\$13.00	\$38	34.21	\$55	46	598	2162
Tacos dorados	\$35.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	13	104	455
Chile del rancho	\$43.00	33	\$15.00	\$44	34.09	\$60	34	510	1462
Ensalada de la casa	\$39.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$45	34	340	1326
Quesadillas	\$31.00	33	\$6.00	\$17	35.29	\$36	43	258	1333
Guacamole	\$33.00	33	\$10.00	\$29	34.48	\$38	48	480	1584
Cebollitas	\$22.00	33	\$4.00	\$14	28.57	\$30	5	20	110
Orden frijoles	\$33.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$38	24	288	792

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
SOPAS Y CALDOS									
Consome de pollo	\$33.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$40	46	368	1518
Caldo tlalpeño	\$39.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$45	31	279	1209
Sopa tarasca	\$39.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$45	43	215	1677
Caldo de camaron	\$52.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$60	32	384	1664
PLATILLO FUERTE									
Arrachera del A	\$116.00	33	\$35.00	\$104	33.65	\$135	21	735	2436
Cazuela 2 p.	\$207.00	33	\$71.00	\$214	33.18	\$245	34	2414	7038
Cazuela 4 p.	\$397.00	33	\$151.00	\$456	33.11	\$460	11	1661	4367
Rib Eye	\$121.00	33	\$47.00	\$144	32.64	\$155	23	1081	2783
Alambre San Miguel	\$76.00	33	\$29.00	\$86	33.72	\$95	29	841	2204
Hamburguesa	\$59.00	33	\$22.00	\$64	34.38	\$70	54	1188	3186
Nuggets c/papas	\$43.00	33	\$12.00	\$35	34.29	\$50	34	408	1462
Spaguetti c/crema	\$43.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$50	6	42	258
Mole con pollo	\$69.00	33	\$40.00	\$120	33.33	\$90	34	1360	2346
Enchiladas placeras	\$60.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$75	63	756	3780
Corundas con carne	\$56.00	33	\$25.00	\$74	33.78	\$70	29	725	1624
Tacos de camaron	\$62.00	33	\$37.00	\$112	33.04	\$80	36	1332	2232
Filete de pescado	\$78.00	33	\$23.00	\$69	33.33	\$90	34	782	2652
Filete de atun	\$116.00	33	\$66.00	200	33.00	\$195	6	396	696
POSTRES									
Flan	\$17.00	33	\$7.00	\$20	35.00	\$25	41	287	697
Pay de elote	\$22.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$40	19	247	418
Pastel del dia	\$26.00	33	\$12.00	\$37	32.43	\$43	36	432	936
Helado vainilla o ch.	\$22.00	33	\$3.00	\$8	37.50	\$25	42	126	924
Nieve de pasta	\$22.00	33	\$8.00	\$23	34.78	\$29	59	472	1298

PLATILLO	PRECIO DE VENTA (S/IVA) ANTIGUA CARTA	% DE COSTO	COSTO	PRECIO DE VENTA AJUSTADO (S/IVA)	% DE COSTO REAL	PRECIO CARTA	PIEZAS VENDIDAS	TOTAL COSTO	TOTAL COSTO ANTIGUA CARTA
BEBIDAS									
Naranjada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	2	8	44
Limonada	\$22.00	33	\$4.00	\$11	36.36	\$25	6	24	132
Piñada	\$35.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$40	0	0	0
Conga sin alcohol	\$30.00	33	\$5.00	\$15	33.33	\$40	0	0	0
Agua jamaica o sabor	\$15.00	33	\$0.65	\$2	32.50	\$18	26	16.9	390
Jarra de sabor	\$78.00	33	\$5.40	\$17	31.76	\$90	18	97.2	1404
Jarra naranjada	\$103.00	33	\$13.00	\$39	33.33	\$120	5	65	515
Jarra limonada	\$103.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$120	6	96	618
Sangrita de la casa	\$34.00	33	\$7.00	\$33	21.21	\$40	13	91	442
Café americano	\$15.00	33	\$6.00	\$18	33.33	\$21	114	684	1710
Café capuccino	\$22.00	33	\$8.00	\$25	32.00	\$28	16	128	352
Chocomilk	\$17.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$25	15	165	255
Jugo de naranja n.	\$13.00	33	\$1.80	\$5	36.00	\$15	78	140.4	1014
Chocolate caliente	\$22.00	33	\$4.00	\$12	33.33	\$25	8	32	176
Te caliente	\$13.00	33	\$1.00	\$4	25.00	\$15	3	3	39
Refresco	\$20.00	32	\$6.00	\$17	34.80	\$20	132	792	2640
Agua pura	\$17.00	33	\$3.50	\$17	20.59	\$20	14	49	238
Agua Mineral	\$21.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$25	2	14	42
Agua quina	\$30.00	33	\$11.00	\$30	36.67	\$35	0	0	0
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Conga	\$39.00	33	\$12.00	\$36	33.33	\$45	0	0	0
Piña colada	\$41.00	33	\$16.00	\$49	32.65	\$48	0	0	0
Sangria preparada	\$39.00	33	\$10.00	\$30	33.33	\$48	8	80	312
Paloma	\$43.00	33	\$6.00	\$19	31.58	\$50	0	0	0
Tequila sunrise	\$43.00	33	\$9.00	\$26	34.62	\$50	0	0	0
BEBIDAS ALCOHOLICAS									
Mojito	\$39.00	33	\$7.00	\$22	31.82	\$45	25	175	975
Michelada	\$30.00	33	\$11.00	\$33	33.33	\$35	21	231	630
Michelada cubana	\$33.00	33	\$15.00	\$46	32.61	\$38	32	480	1056
Fantasma	\$34.00	33	\$17.00	\$51	33.33	\$40	45	765	1530
Clamato preparado	\$43.00	33	\$14.00	\$42	33.33	\$50	0	0	0
Cerveza	\$26.00	33	\$9.50	\$26	36.54	\$30	130	1235	3380
ALCOHOL Y LICORES									
Bacardo blanco	\$34.00	33	\$7.00	39	17.95	\$45	6	42	204
Bacardi añejo	\$34.00	33	\$10.00	39	25.64	\$45	0	0	0
Bacardo solera	\$40.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	0	0	0
Matusalem 15 años	\$47.00	33	\$10.00	52	19.23	\$60	0	0	0
Torres V	\$39.00	33	\$11.00	43	25.58	\$50	0	0	0
Torres X	\$43.00	33	\$16.00	47	34.04	\$55	0	0	0
Smirnoff	\$39.00	33	\$8.00	39	20.51	\$45	0	0	0
Absolut azul	\$47.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	0	0	0
Stolichnaya	\$43.00	33	\$13.00	43	30.23	\$50	3	39	129
Grey goose	\$52.00	33	\$28.00	65	43.08	\$75	0	0	0
Hornitos	\$43.00	33	\$12.00	43	27.91	\$50	1	12	43
Cazadores	\$39.00	33	\$14.00	47	29.79	\$55	9	126	351
Tradicional	\$43.00	33	\$12.00	47	25.53	\$55	5	60	215
Herradura Bco	\$47.00	33	\$21.00	47	44.68	\$55	7	147	329
Don Julio reposado	\$56.00	33	\$21.00	65	32.31	\$75	3	63	168
Etiqueta roja	\$47.00	33	\$15.00	52	28.85	\$60	13	195	611
Etiqueta negra	\$60.00	33	\$32.00	52	61.54	\$60	0	0	0
Chivas 12	\$60.00	33	\$32.00	69	46.38	\$80	0	0	0

XI.

Información sobre gastos de administración y operación de Enero a Agosto del 2012.

En la siguiente tabla de presupuesto de gastos de administración y operación se conjunta toda la información correspondiente a los gastos que tiene la empresa por parte administrativa que se hacen cada mes y que son gastos indispensables que se contemplan para la empresa.

En el gasto de gastos de operación son aquellos que se deben de hacer para que la empresa funcione correctamente y los cuales pueden disminuir en algún aspecto como la decoración o pueden no estar contemplados como la cristalería o loza.

En cualquiera de los dos casos son gastos que se contemplan y que se deben de hacer y los cuales se tienen que supervisar para hacer que la empresa sea mas rentable.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE OPERACIÓN.									
Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	TOTAL
Sueldos	\$38,900	\$38,900	\$38,900	\$38,900	\$38,900	\$38,900	\$38,900	\$38,900	\$319,720
Decoración (Ete.)	\$2,300	\$0	\$0	\$600	\$0	\$0	\$0	\$1,150	\$4,130
Lavandería	\$1,200	\$1,200	\$1,150	\$900	\$900	\$1,100	\$950	\$1,100	\$8,580
Uniformes	\$7,425	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$7,425
Loza, platos, crist.	\$8,200	\$0	\$1,150	\$800	\$0	\$900	\$275	\$0	\$9,410
Papelaría, art ofna	\$700	\$600	\$550	\$720	\$600	\$600	\$675	\$400	\$4,950
Menús y lista de bar	\$4,500	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$4,500
Compra de CD's	\$600	\$600	\$675	\$450	\$0	\$600	\$0	\$0	\$2,925
Gas	\$2,000	\$2,000	\$2,150	\$2,150	\$1,900	\$1,900	\$2,100	\$2,100	\$16,300
Agua	\$325	\$325	\$330	\$330	\$300	\$300	\$320	\$320	\$2,550
Luz	\$3,000	\$3,000	\$3,050	\$3,050	\$2,950	\$2,950	\$3,050	\$3,050	\$24,100
Suministros limpieza	\$1,100	\$450	\$1,125	\$925	\$650	\$650	\$1,150	\$1,050	\$7,600
Fumigación	\$600	\$600	\$600	\$600	\$600	\$600	\$600	\$600	\$4,800
Publicidad (3%)	\$600	\$0	\$600	\$0	\$400	\$600	\$600	\$400	\$3,350
SUB-TOTAL	\$70,515	\$48,841	\$61,345	\$60,751	\$48,655	\$60,255	\$49,735	\$60,245	\$420,355
Dep. eqpo. Cocina	\$8,707	\$8,707	\$8,707	\$8,707	\$8,707	\$8,707	\$8,707	\$8,707	\$69,656
Dep. eqpo. Servicio	\$2,747	\$2,747	\$2,747	\$2,747	\$2,747	\$2,747	\$2,747	\$2,747	\$21,976
TOTAL	\$81,970	\$60,295	\$62,800	\$62,205	\$60,120	\$61,710	\$61,190	\$61,700	\$511,985
PRESUPUESTO DE GASTOS DE ADMINISTRACION.									
Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	TOTAL
Honorarios prof.	\$800	\$800	\$800	\$800	\$800	\$800	\$800	\$800	\$6,400
Teléfono	\$600	\$600	\$600	\$600	\$600	\$600	\$600	\$600	\$4,800
SUB-TOTAL	\$1,400	\$1,400	\$1,400	\$1,400	\$1,400	\$1,400	\$1,400	\$1,400	\$11,600
Dep. eqpo. Computo	2771	2771	2771	2771	2771	2771	2771	2771	22168
Dep. eqpo. Ofna.	\$85	\$85	\$85	\$85	\$85	\$85	\$85	\$85	\$680
TOTAL	\$4,316	\$4,316	\$4,316	\$4,316	\$4,316	\$4,316	\$4,256	\$4,316	\$34,468

XII.

Inventario de equipo e inversión inicial de la empresa.

PRESUPUESTO EQUIPO DE COCINA, SERVICIO Y OFICINA

EQUIPO DE SERVICIO	PIEZAS	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Mesas	60	\$240.00	\$14,400.00
Sillas	240	\$60.00	\$14,400.00
Vajilla *	300	\$85.00	\$25,500.00
Cubiertos *	500	\$29.43	\$14,715.00
Manteles	80	\$71.25	\$5,700.00
Vasos y copas	120-250 juegos	\$15,540.00	\$15,540.00
Servilleteros	60	\$22.00	\$1,320.00
TOTAL			\$91,575.00

*En el caso de la vajilla se estima vajilla para 300 personas las cuales incluyen :

taza de café
 plato para café
 plato para sopa
 plato redondo
 plato rectangular o plato redondo grande
 salsera (60 piezas)

* En el caso de cubiertos se estima la siguiente cantidad :

600 pza.	cuchara para café	\$3.19	\$ 1,914.00
500 pza.	cuchara para sopa	\$4.03	\$ 2,015.00
500 pza.	tenedor	\$4.03	\$ 2,015.00
500 pza.	cuchillo para mesa	\$7.36	\$ 3,680.00
350 pza.	cuchillo para carne	\$14.54	\$ 5,089.00
	TOTAL		\$14,713.00

*En el caso de la vajilla se estima vajilla para 300 personas las cuales incluyen:

taza de café
 plato para café
 plato para sopa
 plato redondo
 plato rectangular o plato redondo grande
 salsera (60 piezas)

* En el caso de cubiertos se estima la siguiente cantidad :

600 pza.	cuchara para café	\$3.19	\$ 1,914.00
500 pza.	cuchara para sopa	\$4.03	\$ 2,015.00
500 pza.	tenedor	\$4.03	\$ 2,015.00
500 pza.	cuchillo para mesa	\$7.36	\$ 3,680.00
350 pza.	cuchillo para carne	\$14.54	\$ 5,089.00
	TOTAL		\$14,713.00

*En el caso de los vasos y copas se saca un promedio de las piezas que hay, dentro de esta lista mencionamos los siguientes modelos:

Copa para vino tinto o vino blanco
Vaso high ball
Vaso old fashion
Copa flauta
Copa huracán
Jarras de barro
Caballitos

*Los tarros no los tomaremos en cuenta en la inversión, ya que son patrocinados por la empresa Corona en el consumo de sus productos al igual que las sombrillas para mesas del jardín.

PRESUPUESTO EQUIPO DE COCINA, SERVICIO Y OFICINA

EQUIPO DE COCINA	PIEZA	PRECIO	TOTAL
Cocina fabricada con 2 estaciones de estufa, con 4 hornillas cada una, estacion para frios y calientes, hornilla para 1 olla industrial, estacion para descamoche, 2 estaciones con fregador de 2 cajones , 1 campana industrial y ganchos para colgar ollas, sartenes y demas productos para cocinar, todo esto en acero inoxidable	1	\$465,000.00	\$465,000.00
Congelador industrial	2	\$8,250.00	\$16,500.00
Estantes	2	\$995.00	\$1,990.00
Material para trabajo en cocina *	1	\$58,000.00	\$58,000.00
Mesa de trabajo	4	\$2,100.00	\$8,400.00
	TOTAL		\$549,890.00

*En el apartado de material para trabajo en cocina se puede incluir todo lo que es recipientes de acero, charolas, espátulas, cuchillos para trabajo en cocina, cucharas, ollas, sartenes, tablas para picar, bowl, chaffers para barra fría y caliente, chaffers para montaje tipo buffet, etc.

EQUIPO DE COMPUTO	PIEZA	PRECIO	TOTAL
Equipo de computo conformado por 2 computadoras para comandar, 3 impresoras para comandas para caja, cocina y barra , 1 computadora para caja , 1 laptop, 1 scanner-impresora. impresora y el programa para red de orden y cobro	1	\$65,200	\$65,200
	TOTAL		\$65,200

EQUIPO DE OFICINA	PIEZA	PRECIO	TOTAL
Sillas para oficina	3	\$750	\$2,250
Escritorio para oficina	1	1250	1250
Equipo para oficina *	1	1850	1850
	TOTAL		\$5,350

TOTAL	\$712,015.00
--------------	---------------------

*En el apartado de equipo para oficina se nombra material como folders, papelera divisora, engrapadora, lapicera, calculadoras, etc.

*El total de toda la inversión es la suma de equipo de servicio, cocina, cómputo y oficina, el total sirve para poder saber cuánto se deprecia cada año el equipo comprado, en este caso adquirido en el 2010.

XIII.

Depreciación de equipo para trabajo.

**DEPRECIACION DE EQUIPO DE
SERVICIO, COCINA, COMPUTO Y OFICINA**

CLASIFICACION DE EQUIPOS	AÑO DE ADQUISICION	PORCENTAJE DE DEPRECIACION	COSTO INICIAL	VALOR EQUIPO 2011	VALOR EQUIPO 2012
Equipo de servicio	2010	20%	\$91,575	\$73,260	\$58,608.00
Equipo de cocina	2010	10%	\$549,890	\$494,901	\$445,410.90
Equipo de computo	2010	30%	\$65,200	\$45,640	\$31,948
Equipo de oficina	2010	10%	\$5,350	\$4,815	\$4,333.50

CLASIFICACION DE EQUIPOS	COSTO INICIAL	CANTIDAD DEPRECIADA 2011	CANTIDAD DEPRECIADA 2012	CANTIDAD DEPRECIACION POR MES 2012
Equipo de servicio	\$91,575	\$18,315	\$32,967.00	\$2,747.25
Equipo de cocina	\$549,890	\$54,989	\$104,479.10	\$8,706.59
Equipo de computo	\$65,200	\$19,560	\$33,252	\$2,771
Equipo de oficina	\$5,350	\$535	\$1,016.50	\$84.71
TOTAL	\$712,015	\$93,399	\$171,714.60	

La depreciación que se expresa en las tablas anteriores es el que se invirtió económicamente en el lugar, englobando área de servicio, cocina y oficina.

Esta información le sirve a la empresa para saber cuánto se deprecia su equipo cada mes, esta información se ve reflejada en el presupuesto de gastos que se maneja en el tema XI. Información sobre gastos de administración y operación.

XIV.

Fuentes de información.

Como punto de partida para el arranque de la reingeniería la información con la que trabajé me fue proporcionada por Rancho San Miguel, información privilegiada y de carácter privada.

Algunos de las fuentes que ahí me proporcionaron fueron, facturas, listas de proveedores, recetas personales, cotizaciones de proveedores, información sobre ventas e inversión así como gastos.

XV.
ANEXO I

En el siguiente apartado se mostrara el recetario que conforma todas las recetas que se elaboran en el restaurante.

En el mismo se explica su elaboración, ingredientes, pesos, cocciones y rendimiento según la receta.

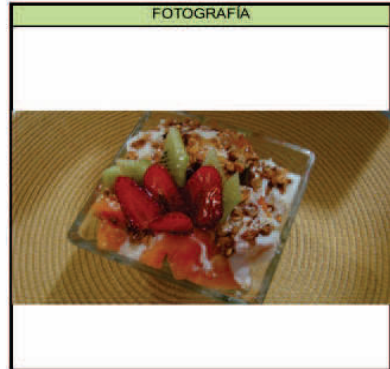
En las recetas que se manejan en este apartado se acompañan de imágenes por lo cual se decidió manejarlo en un anexo al documento original.



Recetario

ENSALADA DE FRUTAS

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000 porción	
Nombre:		Ensalada de frutas		
Código:		FECHA:		
	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Melón	0.100	kg	macedonia
	Papaya	0.100	kg	macedonia
	Manzana	0.025	kg	gajos
	Plátano	0.020	kg	rebanadas
	Queso cottage	0.080	kg	
	Miel de abeja	0.008	kg	
	Yogurt natural	0.060	kg	
	Granola	0.017	kg	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir yogurt en zic-zac o círculos

GUARNICIONES

ELABORACIÓN

- La fruta se limpia , quita cascara y se pica en macedonia
- En el caso de la manzana solo se pica en gajos y plátano en rebanadas
- Se sirve todo en un plato puede solo mandarse así o agregarle , miel , yogurt , granola o queso cottage , ya depende como lo quiera el cliente

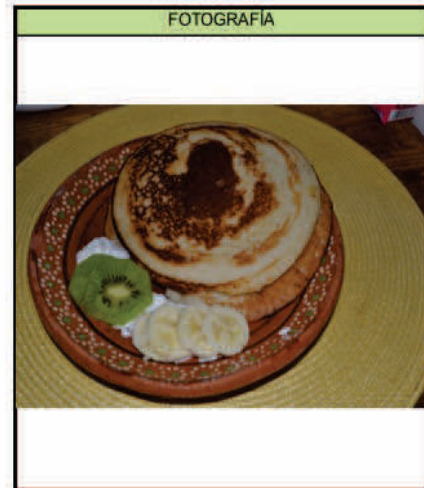
NOTAS ADICIONALES

Puede llevar yogurth ,miel ,granola o queso cottage



Recetario

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:		Hot cakes especiales o sencillos		FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Masa para hot cakes	0.200	kg	
	Plátano	0.025	kg	rebanadas
	Crema batida	0.011	kg	
	Mantequilla	0.005	kg	
	*Hot cakes especiales			
	Jamón	0.013	kg	rebanada
	Tocino	0.025	kg	lonja
	Salchicha	0.020	kg	rebanada



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	En una sartén se pone la mantequilla a derretir
2	Se agrega la masa para hot cakes en la sartén poniéndola en forma de un círculo de unos 10 cm de diámetro
3	Se voltean 2 veces los hot cakes y se sacan ya que estén cocidos
4	Se sirven con plátano y crema batida en el caso de los naturales
5	Los hot cakes especiales son con jamon,tocino o salchicha
6	En estos solo se pondría a calentar la salchicha o tocino
7	El tocino hasta que dore se sirve en lonja y la salchicha en rebanadas
8	El jamón se sirve de forma natural

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

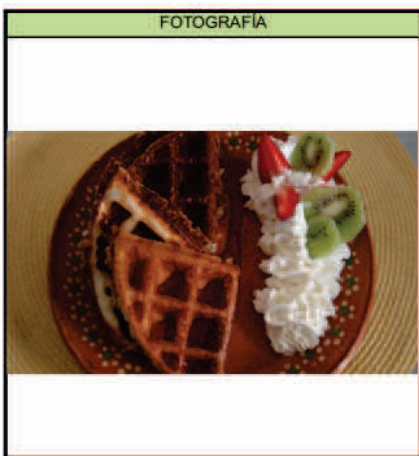
Especiales lleva jamón, o salchicha o tocino



Recetario

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000	porción
Nombre: Wafles		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Masa para hot cakes	0.200	kg	
	Plátano	0.025	kg	rebanada
	Crema batida	0.011	kg	

ELABORACIÓN	
1	En una waflera caliente se agrega la masa para hot cakes
2	por unos 6-8 minutos
3	Cuando estén listos se sacan y parten a la mitad cada uno
4	Se sirven con un poco de crema batida y plátano en rebanadas



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Desayuno	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:		Mollete sencillo o combinado		FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Bolillo	1.000	pza.	
	Queso Oaxaca	0.065	kg	rallado
	Frijol refrito	0.060	kg	
	*Combinados			
	Champiñón	0.035	kg	rebanadas
	Jamón de pinya	0.025	kg	rebanada
	Piña en almibar	0.050	kg	corde rustico



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	El bolillo se parte en 2. se quita migajón y se les unta frijoles
2	Después se le pone queso encima y se mete al horno por 5-7 min.
3	Cuando el queso este deretido se saca y se sirven.
4	En el caso de los combinados después de untarles frijoles, se les puede agregar ya sea jamón y piña, champiñón o piña
5	Es el mismo proceso de los sencillos, se mete al horno por 5 a 7 minutos o hasta que el queso derrite

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:		Huevos revueltos con jamón		FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Huevo	0.120	kg	
	Jamón de pierna	0.040	kg	macedonia
	Sal	0.003	kg	
	Aceite	0.010	lt	
	Frijoles refritos	0.100	kg	
	Totopos	0.010	kg	

ELABORACIÓN	
1	Se estrellan los huevos en un bowl y se baten hasta mezclar bien
2	En el sartén se agrega aceite y se deja calentar
3	Cuando el aceite este caliente se agrega el jamón hasta que tenga un color brillante
4	Se agrega el huevo batido y se mezcla con el jamón
5	Se sazona con sal
6	Se sirve en un plato y se le ponen los frijoles a un lado con totopos y queso fresco encima de ellos.



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES
Frijoles fritos

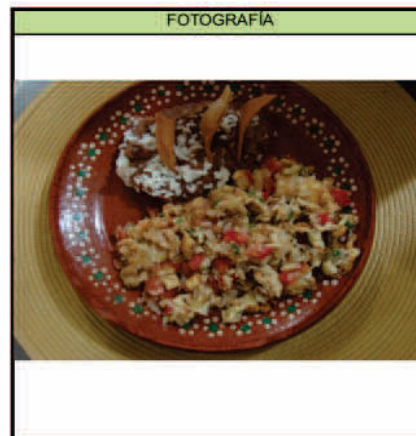
NOTAS ADICIONALES



Recetario

Huevos a la mexicana

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:		Huevos a la mexicana		
Código		FECHA:		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Huevo	0.120	kg		
Cebolla	0.030	kg	brunoise	
Jitomate	0.045	kg	brunoise	
Chile serrano	0.008	kg	brunoise	
Frijol refrito	0.100	kg		
Totopo	0.010	kg		
Queso ranchero	0.010	kg		
Aceite	0.010	lt		
Sal	0.003	kg		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

Frijoles refritos

NOTAS ADICIONALES

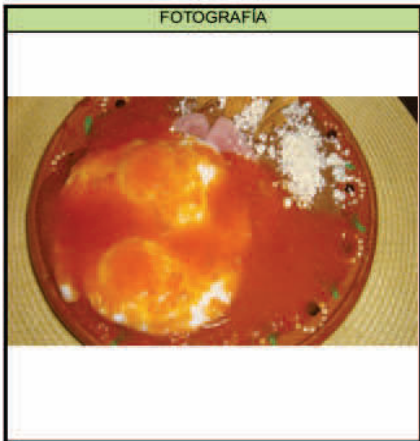
ELABORACIÓN

1	El huevo se estrella en un bowl y se baten
2	En un sartén se agrega aceite a calentar
3	Cuando el aceite esta caliente se agrega la cebolla, después el jitomate y por ultimo el chile
4	Después se agrega el huevo batido y se mezcla perfectamente con los otros ingredientes
5	Cuando este listo se sirve en un plato
6	Para acompañar se ponen los frijoles con totopos y se les espolvorea el queso ranchero



Recetario

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000	porción	
Nombre: Huevos Rancheros			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Huevo	0.120	Kg		
	Jamón de pierna	0.015	Kg		rebanada
	Tortilla	1	Pza.		
	Sal	0.003	Kg		
	Aceite	0.01	Lt		
	Frijol refrito	0.1	kg		
	Queso ranchero	0.01	Kg		
	Totopo	0.01	Kg		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Acomodar los huevos en cada mitad de la tortilla

GUARNICIONES
Frijoles refrito

NOTAS ADICIONALES

ELABORACIÓN	
1	En la plancha se pone aceite a calentar
2	Cuando el aceite esta caliente se pasa una tortilla caliente en el
3	Cuando la tortilla esta dorada se aparta del fuego
4	En la plancha se estrellan los huevos con cuidado para que no se rompa la yema
5	Cuando los huevos estén listos se apartan del fuego
6	En un plato se sirve la tortilla a la mitad del plato
7	Encima de la tortilla se ponen los huevos
8	Se sirven los frijoles con totopos y se les agrega el queso ranchero



Recetario

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:	Huevos Divorciados			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Huevo	0.120	Kg	
	Salsa de tomate	0.15	lt	
	Salsa de jitomate	0.15	lt	
	Sal	0.003	Kg	
	Aceite	0.01	lt	
	Frijol refrito	0.1	Kg	
	Queso ranchero	0.01	Kg	
	Totopo	0.01	Kg	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	En el sartén se pone a calentar aceite
2	Cuando el aceite este caliente se estrellan en el los huevos
3	Se pone a calentar la salsa verde y roja por 2 minutos
4	Cuando los huevos este listos se retiran del fuego
5	Se sirven en un plato los huevos y se bañan un huevo con salsa roja y el otro con salsa verde
6	Se sirven los frijoles con totopos y se les espolvorea queso ranchero encima de los mismos.

GUARNICIONES

Frijoles refritos

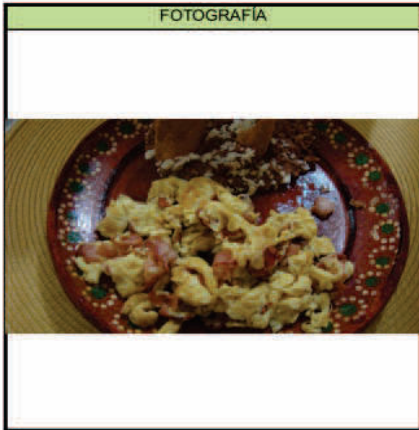
NOTAS ADICIONALES



Recetario

Huevos con tocino

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:		Huevos con tocino		
FECHA:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Huevo	0.120	kg	
	Tocino	0.030	kg	trozos
	Frijol refrito	0.100	kg	
	Totopos	0.010	kg	
	Sal	0.003	kg	
	Aceite	0.010	lt	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

Frijoles refritos

ELABORACIÓN

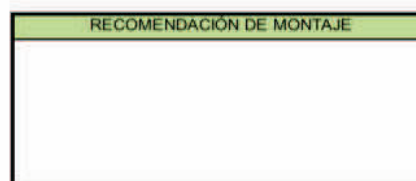
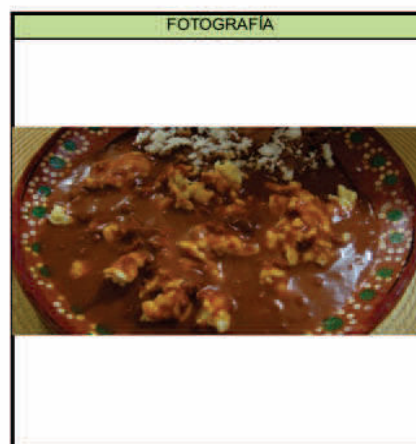
1	En un sartén ponemos a calentar aceite
2	Cuando el aceite este caliente agregamos el tocino
3	Cuando el tocino este dorado lo retiramos del fuego
4	Del sartén también retiramos aceite y dejamos solo el que sea necesario para hacer los huevos
5	En un bowl se rompen y baten los huevos
8	Se agregan al sartén que tiene el aceite caliente
6	Se agrega el tocino y se mezclan perfectamente
7	Se sirve en el plato y se agregan frijoles refritos con totopos y se espolvorea queso ranchero encima de ellos

NOTAS ADICIONALES

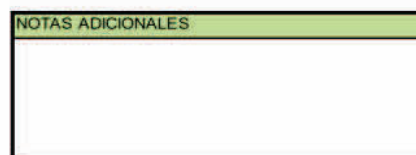
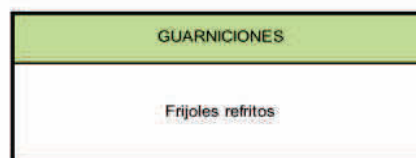


Recetario

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:		Huevos Rancho San Miguel		
		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Huevo	0.120	kg	
	Salsa San Miguel	0.100	kg	
	Frijol refrito	0.100	kg	
	Totopos	0.010	kg	
	Queso ranchero	0.010	kg	
	Sal	0.003	kg	
	Aceite	0.010	lt	



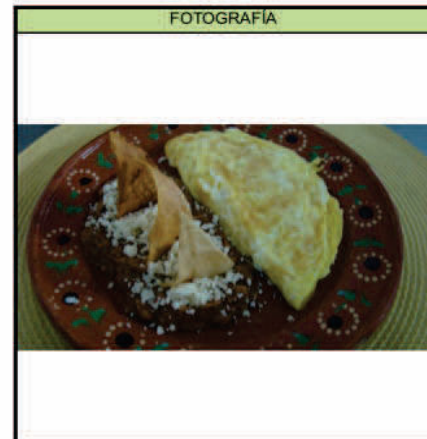
ELABORACIÓN	
1	Se rompen y baten los huevos en un bowl
2	En un sartén se pone a calentar aceite
3	Cuando el aceite esta caliente se agregan los huevos
4	Después moviendo constantemente los huevos, se agrega la salsa san miguel
5	Se mezcla todo perfectamente, hasta que los huevos estén listos
6	Se sirve los huevos en un plato con frijoles refritos y totopos se espolvorea encima de ellos queso ranchero



Recetario

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000	porción
Nombre: Omelet		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Huevo	0.180	Kg	
	Releno:			
	Champiñón	0.07	Kg	laminas
	Queso	0.055	Kg	rallado
	Jamón	0.05	Kg	macedonia
	Tocino	0.04	Kg	brunoise
	Frijol refrito	0.1	kg	
	Queso	0.01	kg	
	Totopos	0.01	Kg	
	Sal	0.005	Kg	
	Aceite	0.015	Lt	

ELABORACIÓN	
1	En un bowl se estrellan y se baten los huevos
2	En un sartén de teflón se pone aceite a calentar
3	Cuando el aceite este caliente se agrega el huevo batido
4	Este huevo no se mueve para nada
5	Cuando se vea cocido de las orillas y de la base se agregan los ingredientes en una mitad de la tortilla de huevo, estos pueden ser el jamón, champiñones o tocino
6	Después de agregarlos se dobla una parte de la tortilla de huevo
7	Se voltea una vez para que se cocine por los 2 lados
8	Se retira del fuego el omelet y se sirve en un plato
9	A este se le agregan frijoles refritos con totopos y queso



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES
Frijol refrito

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:	Chilaquiles verdes o rojos			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Totopo	0.055	Kg	
	Salsa de tomate	0.25	Lt	
	Salsa de jitomate	0.25	Lt	
	Crema	0.015	Kg	
	Queso ranchero	0.01	Kg	
	Frijol refrito	1	porción	
	Huevo	0.12	Kg	
	sal	0.003	Kg	
	Aceite	0.01	Lt	



RECOMENDACION DE MONTAJE

Agregar crema y queso ranchero a los chilaquiles

ELABORACIÓN

1	Se calienta la salsa ya sea roja o verde
2	Ya que este caliente la salsa en un bowl se agregan los totopos y se bañan con la salsa caliente
3	Si se quiere con huevo, se pone a calentar aceite en un sartén y después se pone un huevo a estrellar
4	En un plato se sirven los totopos bañados en salsa y si llevara huevo, el mismo se sirve arriba de los chilaquiles
5	Se acompaña con frijoles refritos, totopos y queso ranchero

GUARNICIONES

Frijol refrito

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:		Enchiladas Suizas		
		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Tortilla de maíz	3.000	Pza.	
	Salsa de tomate	0.150	lt	
	Pechuga de pollo	0.027	kg	deshebrada
	Queso Oaxaca	0.130	kg	rallado
	Crema	0.030	kg	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Agregar la crema en zic.zac para dar decoración

ELABORACIÓN

1	Las tortillas se calientan la estufa, cuando estén listas se retiran del fuego.
2	La salsa de tomate se pone a calentar por unos 5 minutos
3	La tortilla se baña en la salsa caliente y se sirven en un plato en forma de triangulo.
4	Se agrega el pollo deshebrado encima de las enchiladas.
5	Se bañan con el sobrante de salsa de tomate
6	A las enchiladas se les agrega queso Oaxaca y se dejan en el horno para gratinarlas por unos 5 minutos
7	Por ultimo se les agrega crema en forma de zic zac

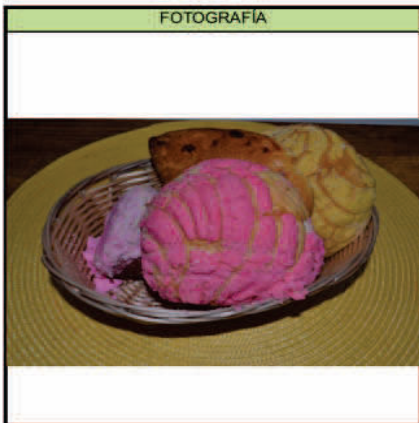
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Desayunos	Rendimiento	1.000	porción
Nombre: Pan dulce		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	pan dulce	4	pieza	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

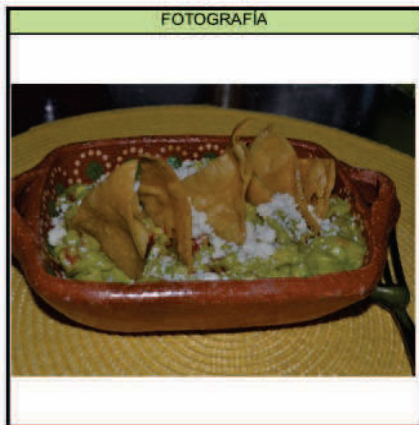
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Entrada	Rendimiento	3.000 kg	
Nombre: Guacamole			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Aguacate	3.5	kg	machacado
	Cebolla blanca	0.3	kg	Brunoise
	Jitomate	1.25	kg	Brunoise
	Aceite de oliva	0.15	lt	
	Crema	0.04	kg	
	Vinagre	0.035	lt	
	Sal	0.02	kg	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Acompañar con totopos en la presentación

ELABORACIÓN	
1	Se limpia la cebolla, se lava el jitomate
2	Se corta en brunoise la cebolla y jitomate y se agregan a un recipiente
3	Se machaca el aguacate
4	Estos mismos ingredientes se mezclan homogéneamente
5	Se agrega poco a poco crema, aceite de oliva, vinagre
6	Por último se sazona con sal y se rectifica sabor si es necesario

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES
Se puede agregar un poco de limón si se prefiere

Recetario

TIPO	Entrada	Rendimiento	1.000	porción
Nombre: Papas a la francesa				FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Papas a la francesa	0.15	kg	bastón
	sal	0.002	kg	
	aceite	0.1	lt	

ELABORACIÓN	
1	Se pone a calentar el aceite en la freidora
2	Después se agregan las papas ya que el aceite esta caliente
3	Las papas se quedan alrededor de 4 minutos en la freidora
4	Cuando tengan un color dorado se sacan del aceite y se escurren
5	Por ultimo se agrega sal



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Entrada	Rendimiento	1 kg	
Nombre: orden de frijoles			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	frijol	1	kg	
	manteca de cerdo	0.13	kg	
	cebolla	0.04	kg	brunoise
	chile serrano	0.015	kg	pieza
	chile de arbol	0.008	kg	pieza



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Acompañar con totopos en la presentación

ELABORACIÓN

1	Se pone una cacerola a calentar con manteca
2	Cuando la manteca este caliente se agrega la cebolla, chile serrano
3	y chile de árbol a dorar
4	Después se agregan los frijoles cocidos y se empieza a aplastar
5	los mismos hasta que se hace un "puré de frijoles"
6	Se dejan calentar y se sazona con sal
	Cuando apagamos el fuego, apartamos los chiles de los frijoles
	Se puede agregar queso ranchero encima de los frijoles

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Entradas	Rendimiento	1.000	porción	
Nombre: Quesadillas					
FECHA:					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Tortilla	2.000	pieza		
	Queso Oaxaca	0.070	kg	rallado	

ELABORACIÓN	
1	En el comal se pone a calentar la tortilla
2	Cuando la tortilla esta caliente se agrega el queso rallado
3	La tortilla se dobla a la mitad
4	La misma se deja calentar por ambos lados
5	Cuando el queso este derretido se retira la quesadilla del fuego
6	Se sirve en el plato



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Montar en el plato rectangular de entradas

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Entrada	1.000	porción	
Nombre:	Queso Fundido			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Queso Oaxaca	0.110	kg	rallado
	Champiñon	0.080	kg	laminas
	Chorizo	0.105	kg	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	El queso se pone en una cazuelita de barro y se mete al horno
2	Se dejan en horno por unos 10 minutos a 180 grados
3	Si se hace el choriqueso solo se agregaria el chorizo y otra cama de queso
4	Si fuera con champiñones de igual manera solo se agregan los ultimos
5	Se mete al horno por unos 15 minutos en el caso del que lleva el chorizo
6	En los tres casos se deja a 180 grados en el horno

GUARNICIONES

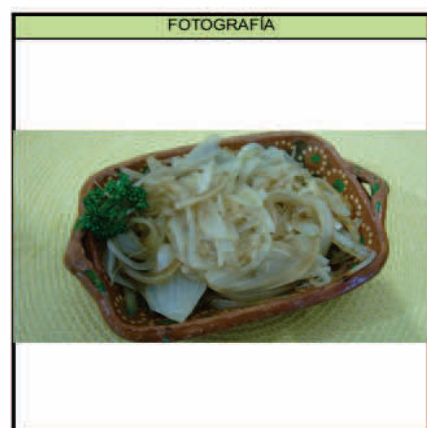
NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Entrada	Rendimiento	1.000	kg
Nombre: cebollitas		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Cebolla	1.1	kg	pluma
	Salsa maggy	0.05	lt	
	Salsa inglesa	0.05	lt	
	Aceite vegetal	0.1	lt	
	sal	0.02	kg	

ELABORACIÓN	
1	Limpia cebolla y corta en pluma fina
2	En la plancha se agrega aceite y se deja calentar
3	Cuando este listo se agrega la cebolla y se deja cocinando
4	Cuando la cebolla ya este acitronada se agregan las salsas
5	Se sazona agregando la sal
6	Las cebollas se retiran del fuego y se agregan a un bowl



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Entrada	Rendimiento	1.000	porción	
Nombre: Tacos dorados					
FECHA:					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Tortilla de maíz	4	Pza.		
	Papa cocida	0.03	Kg	machacada	
	Pechuga	0.02	Kg	deshebrada	
	Lechuga	0.065	Kg	chiffonade	
	Crema	0.03	Kg		
	Queso ranchero	0.03	Kg		
	Jitomate	0.03	Kg	rodaja	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Agregar la crema en zic-zac para el montaje .

ELABORACIÓN	
1	Se pelan y se ponen a cocer las papas en agua
2	Ya que están cocidas las papas se machacan y se llevan a un bowl
3	Después se pone un poco de papa en toda la tortilla y se enrolla
4	Se le pone un palillo de madera para que la tortilla no se desenrolle
5	Se sumerge el taco en aceite bien caliente y se deja hasta que dore
6	Se sirve en un plato y se agrega arriba de los mismos, lechuga, pechuga de pollo, queso, jitomate en rodajas y por ultimo la crema

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Entrada	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:	Chile del rancho			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chile pasilla	0.015	Kg	
	Huchepo	1	Pza.	
	Crema	0.05	Kg	
	Queso ranchero	0.01	Kg	
	Frijol refrito	1	porción	
	Arroz	1	porción	
	Totopo	0.009	Kg	
	Perejil chino	0.002	Kg	troceado



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Poner nos cuantos totopos a los frijoles.

GUARNICIONES

Arroz y frijol refrito.

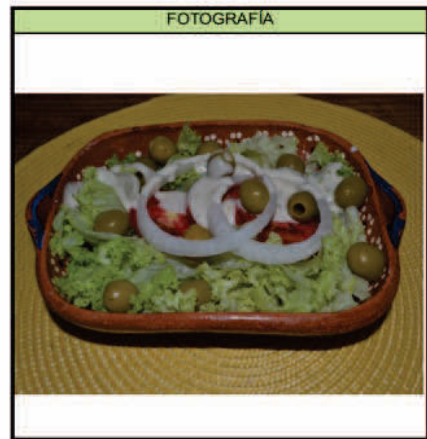
NOTAS ADICIONALES

ELABORACIÓN	
1	Se limpia y desvena el chile pasilla
2	Se pone agua a hervir y se sumerge el chile por unos tres minutos
3	Después se pasa por agua fría para que su color quede brillante
4	Se le mete al chile el huchepo que ya previamente tenemos calentando
5	Se baña de crema el chile pasilla
6	Se sirve una porción de frijol refrito y otra de arroz
7	A los frijoles se les agrega un poco de queso ranchero



Recetario

TIPO	Entrada	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:		Ensalada de la casa		
Código		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Lechuga	0.050	kg	
	cebolla	0.009	kg	pluma
	aceituna verde	0.040	kg	rodaja
	jitomate	0.060	kg	rodaja
	aderezo de cilantro	0.020	lt	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

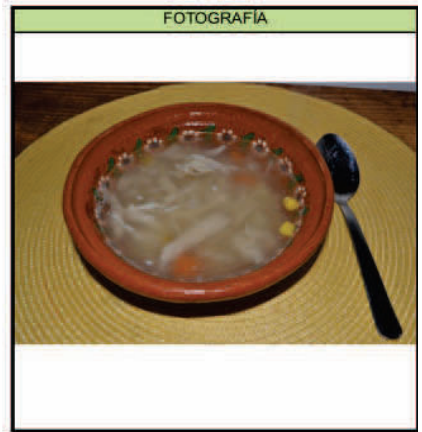
ELABORACIÓN	
1	Se limpia la cebolla y se corta en pluma
2	El jitomate se lava y se corta en rodajas
3	La aceituna se corta en rodajas
4	En un bowl se mezcla la lechuga, cebolla y aceituna con el aderezo y se mezcla todo perfectamente
5	En un plato se monta la lechuga, aceituna y cebolla mezclado
6	Los jitomates se montan hasta la parte de arriba haciendo la

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Recetario

TIPO	Sopa y caldos	Rendimiento	1.000 porción	
Nombre:		Consumé de pollo		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Caldo de pollo	0.300	lt	
	Zanahoria cocida	0.055	kg	macedonia
	Papa cocida	0.055	kg	macedonia
	Arroz blanco	0.035	kg	
	Chayote cocido	0.030	kg	macedonia
	Pollo	0.030	kg	deshebrado



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

El plato en el que se sirve se recomienda este caliente

GUARNICIONES

ELABORACIÓN

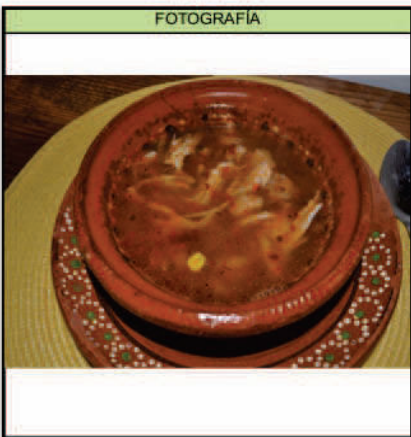
1	Se pone a calentar el caldo o consomé de pollo
2	Se agrega la verdura que ya previamente fue cocida
3	Esta se le agrega por unos tres minutos solo para que se calienten
4	Por ultimo se agrega el pollo deshebrado y el arroz
5	Se sirve en plato hondo

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Sopa y caldos	Rendimiento	1.000	porcion
Nombre: Caldo Tlalpeño		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Caldo Tlalpeño	0.300	lt	
	Garbanzo cocido	0.030	kg	
	Pechuga de pollo	0.030	kg	deshebrada
	Zanahoria cocida	0.050	kg	macedonia
	Papa cocida	0.050	kg	macedonia



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en plato caliente

ELABORACIÓN

1	Se calienta el caldo tlalpeño
2	Ya que este caliente se le agrega la papa, zanahoria y garbanzo
3	Se le agrega el pollo deshebrado
4	Se retira de la olla y se sirve en un plato previamente caliente

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Recetario

TIPO	Sopa y caldos	Rendimiento	1.000 porción	
Nombre:		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Sopa Tarasca	0.300	lt	
	Chile negro frito	0.001	kg	troceado
	Juliana de tortilla frita	0.015	kg	juliana
	Crema	0.010	kg	
	Queso ranchero	0.005	kg	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Poner la crema en zic-zac o en círculos

ELABORACIÓN

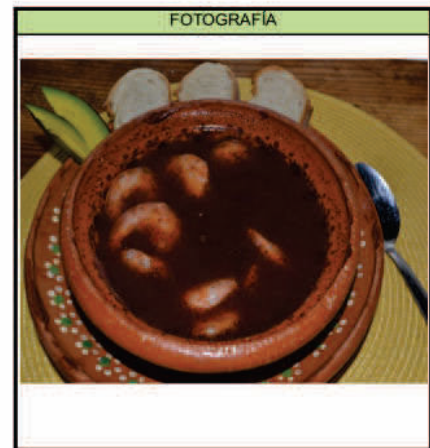
1	Se pone a calentar la sopa tarasca
2	El chile negro se frien en aceite por unos 10 seg.
3	Se retira el exceso de grasa del mismo
4	Se corta la tortilla en juliana y se mete a freir hasta que tome un color dorado.
5	En un plato se sirve la sopa caliente
6	En la parte superior se le agrega un poco de juliana de tortilla frita
7	Se le agrega el chile troceado y frito
8	Después se agrega el queso ranchero
9	Para terminar se agrega crema con una mamila para la presentación

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Recetario

TIPO	sopa	Rendimiento	1.000	porción	
Nombre:	sopa de cebolla			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	papa cocida	0.050	kg	macedonia	
	zanahoria cocida	0.050	kg	macedonia	
	consomé de camarón	0.300	lt		
	camarón	0.065	kg		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

ELABORACIÓN

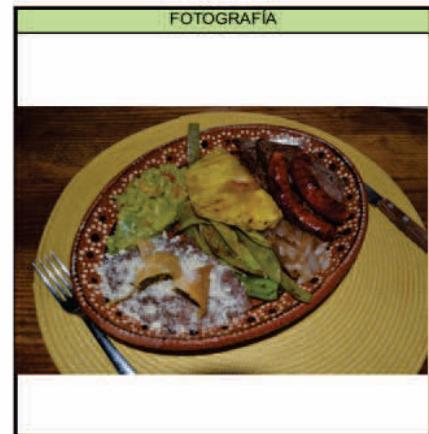
1	Se limpia la papa y se pone a cocer en agua
2	Cuando la papa este cocida se saca y se pela
3	Se parte en macedonia
4	El mismo procedimiento se sigue con la zanahoria
5	Se pone a calentar el consomé de camarón
6	Cuando consomé este hirviendo se le agregando los camarones, estos tuvieron que limpiarse, quitándoles la cascara y la cabeza
7	Los camarones se abren por la parte superior y abre a la mitad, esto para limpiarse, se le quita la tira negra que tiene
8	Cuando estén limpios se agregan al consomé y se dejan hasta que tomen un color naranja, sin que se sobrecozan

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Plato fuerte	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:		Arrachera Arcángel		
		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Arrachera	0.16	kg	
	Guacamole	0.1	kg	
	Frijol refrito	0.08	kg	
	Chistorra	0.04	kg	
	Queso Ranchero	0.01	kg	
	Totopo	0.01	kg	
	Nopal	0.06	kg	
	Piña	0.07	kg	rebanada
	Cebolla caramelizada	0.065	kg	pluma
	Chile toreado	0.006	kg	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	En el grill se pone a cocer la arrachera, chistorra, nopal y piña
2	La piña y el nopal se dejan aproximadamente 10 minutos
3	La chistorra se deja por 15 minutos
4	La arrachera dependiendo el termino que se pida se va a dejar cocinando, esto puede ser de 15 a 30 minutos
5	Cuando este todo listo se quita del fuego y se sirve la arrachera, chistorra, nopal, piña, cebolla y chile toreado.
6	En el plato se sirve un poco de guacamole y frijol
7	A los frijoles se les pone los totopos y el queso ranchero como presentación.

GUARNICIONES

Guacamole, frijo refrito, chistorra, nopal, piña, cebolla y chile toreado

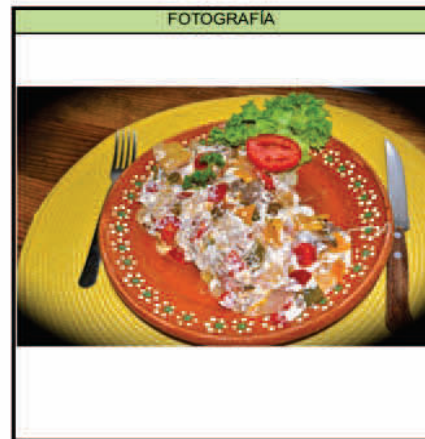
NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO				
Plato fuerte	Rendimiento	1.000		porción
Nombre: Alambre San Miguel			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Alambre San Miguel	0.300	kg	
	Queso Oaxaca	0.060	kg	rallado

ELABORACIÓN	
1	Se pone en la plancha el alambre a calentar por 5 minutos
2	Cuando esta caliente se agrega el queso hasta que este se funde
3	Cuando este totalmente derretido el queso se quita del fuego
4	Se sirve en un plato y se decora con una ramita de perejil chino



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
<p>Servir en plato previamente caliente</p>

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Recetario

TIPO	Plato fuerte	Rendimiento	1.000	porción	
Nombre:		Hamburguesa		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Carne para hamburguesa	0.1	kg	molida	
	Salsa inglesa	0.005	Lt		
	Salsa maggi	0.005	Lt		
	Sal	0.003	kg		
	Pimienta	0.002	kg		
	Tocino	0.02	kg	lonja	
	Piña	0.06	kg	rebanada	
	Queso amarillo	0.017	kg	rebanada	
	Pan para hamburguesa	1	pza.		
	Lechuga	0.015	kg		
	Jitomate	0.03	kg	rebanada	
	Cebolla	0.009	kg	rebanada	
	Papas a la francesa	0.13	kg		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

Papas a la francesa

ELABORACIÓN

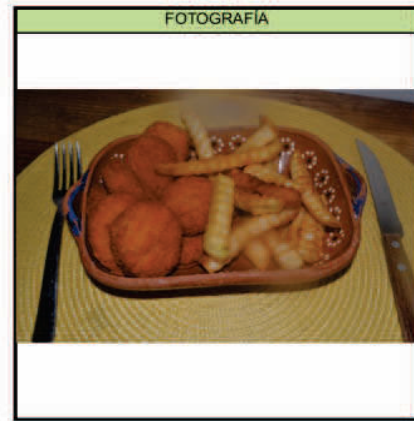
1	En la plancha se pone aceite, se deja calentar y se agrega carne
	A la carne se le agrega salsa inglesa y maggi, sal y pimienta
2	Cuando la carne ya esta cocida por un lado se voltea y agrega queso
3	Se pone en la plancha la piña a calentar cuando este lista se agrega a la carne
4	Al mismo tiempo en la plancha se calienta el tocino hasta que este dorado.
5	Se retira todo del fuego
6	En el plato se pone el pan y se agrega la carne con el queso, tocino y piña, después se agrega la lechuga, jitomate y cebolla
7	Se sirve con papas a la francesa ya previamente freidas en aceite

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Plato fuerte	Rendimiento	1.000	porción
	Nombre: Nuggets de pollo con papas			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Nuggets de pollo	0.165	kg	
	Papas a la francesa	0.150	kg	bastón
	Sal	0.002	kg	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

Papas a la francesa

ELABORACIÓN

1	Se pone en aceite caliente a freir los nuggets por 5 minutos a 180 grados
2	De igual manera se meten las papas a la francesa a freir por el mismo
4	tiempo y a la misma temperatura.
5	Se escurren bien los nuggets y papas de aceite
6	Se agrega sal para sazonar

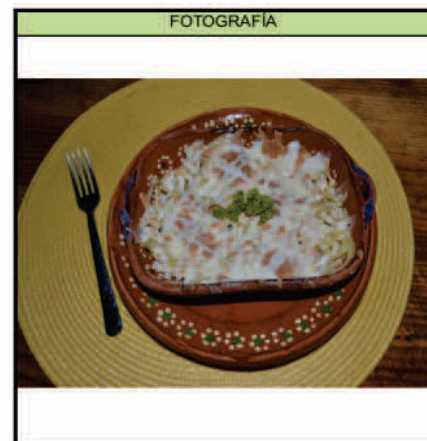
NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Plato fuerte	Rendimiento	1.000	porción	
Nombre:		Spaguetti con crema			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Spaguetti do	0.3	kg		
	Crema	0.03	kg		
	Queso ranchero	0.03	kg		
	Sal	0.002	kg		
	Queso Oaxaca	0.025	kg	rallado	
	Perejil chino	0.001	kg	hoja	

ELABORACIÓN	
1	La pasta se mezcla con crema y sal
2	Se sirve en un plato de barro y se agrega queso Oaxaca
3	Se mete al horno por 8 minutos a 160 grados en el horno
4	Cuando esta listo se agrega queso ranchero
5	Por ultimo se poner como decoración una hoja de perejil chino



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Plato fuerte	Rendimiento	1.000 porción	
Nombre: Mole con pollo		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Pierna y muslo de pollo	0.300	kg	
	Pechuga de pollo	0.300	kg	
	Arroz blanco	0.150	kg	
	Mole	0.165	kg	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

En la presentación agregar una hoja de perejil chino al arroz

ELABORACIÓN

1	Se sirve en un plato pechuga de pollo o el muslo y pierna
2	Se agrega el mole previamente caliente y se baña el pollo con el
3	Se sirve el arroz previamente caliente
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	

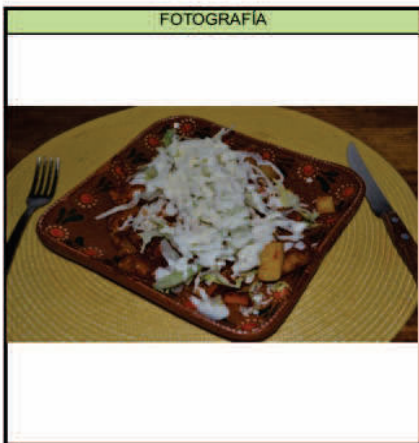
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Plato fuerte	Rendimiento	1.000	porción
Nombre: Enchiladas placeras		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Tortilla de maíz	3	pza.	
	Adobo de guajillo	0.03	lt	
	Cebolla	0.008	kg	brunoise
	Queso ranchero	0.075	kg	
	Lechuga romana	0.06	kg	hoja
	Papa cocida	0.06	kg	macedonia
	Zanahoria cocida	0.06	kg	macedonia
	Crema	0.028	kg	
	Pechuga de pollo	0.045	kg	deshebrada
	Queso ranchero	0.02	kg	
	Manteca de cerdo	0.025	kg	



RECOMENDACION DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	En un sartén se pone a calentar manteca
2	Las tortillas se bañan en el adobo de guajillo
3	Después se meten a freír las tortillas en la manteca
4	Las tortillas se rellenan de cebolla y se doblan como taco
5	Cuando estén listas se sacan y se montan en el plato
6	En el plato se pone de base la lechuga orejona y después se agrega las enchiladas
7	Se agrega arriba de las mismas, el pollo, la zanahoria y papa, y por ultimo se le pone la crema y el queso

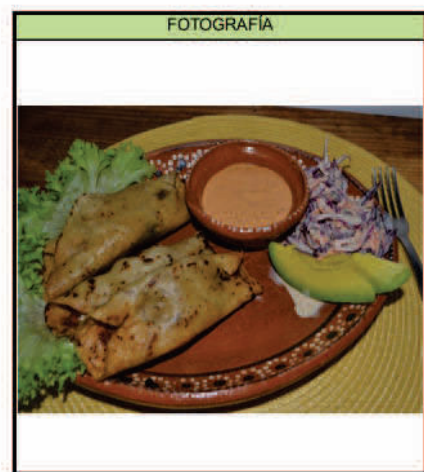
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Plato fuerte	Rendimiento	1.000 porción	
Nombre:	Tacos de camarón		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Camarón	0.165	Kg	
	Queso crema	0.09	Kg	
	Tortilla de maíz	3	Pza.	
	Aderezo de chipotle	0.01	kg	
	Ensalada de col	0.1	Kg	chiffonade
	Lechuga	0.01	Kg	hoja
	Aguacate	0.035	Kg	media luna



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

Ensalada de col y aguacate

NOTAS ADICIONALES

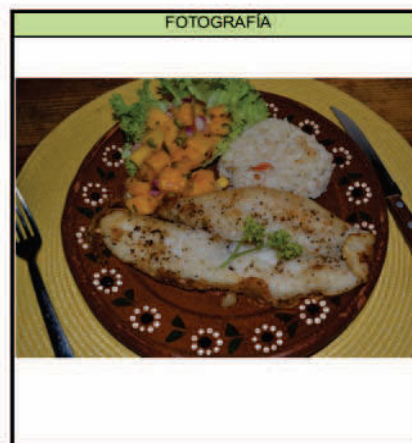
ELABORACIÓN

1	Se limpia el camarón, y se abre como mariposa
2	Las tortillas se calientan solo un poco, se les mete el camarón y se enrollan en forma de taco, este se cierra con un par de palillos de madera para asegurar que no se abra
3	Se meten a freír en aceite muy caliente y se sacan ya que el taco tenga con un color dorado
4	Le quitamos el exceso de grasa dejándolos escurrir
5	En un plato se pone la hoja de lechuga y encima se agregan los tacos
6	Se sirve en una cazuela de barro pequeña el aderezo de chipotle
7	Se pone por un lado la ensalada de col de igual manera se le ponen las medias lunas de aguacate a un lado de los tacos



Recetario

TIPO	Plato fuerte	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:	Filete de pescado			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Filete de pescado	0.2	kg	
	Ajillo	0.05	kg	
	Sal	0.005	kg	
	Pimienta	0.005	kg	
	Arroz blanco	0.15	kg	
	Finas hierbas	0.02	lt	
	Ensalada de mango	0.1	kg	
	Lechuga	0.07	kg	hoja



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Se limpia el filete de pescado
2	Se le unta un poco de ajillo al filete
3	Se pone a calentar un poco de aceite en la plancha
4	Ya que este caliente, se agrega el filete y se salpimienta por ambos lados, al igual que se le agregan las finas hierbas
5	Se deja en el fuego hasta que este cocido esto puede ser de 5-7 min.
6	En el plato se sirve el filete y se agrega el arroz.
7	Se sirve la lechuga como base para la ensalada de mango

GUARNICIONES
Ensalada de mango y arroz blanco

NOTAS ADICIONALES

Recetario

TIPO	Postre	Rendimiento	16.000	porciones	
Nombre:	Flan			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	huevos	1.08	kg		
	lechera	0.95	kg		
	leche Carnation	1	kg		
	queso philadelphia	0.19	kg		
	vainilla	0.02	lt		
	azúcar	0.4	kg		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Se le puede poner crema batida y una cereza

GUARNICIONES

ELABORACIÓN

1	Se pone a derretir el azúcar en una flanera en la estufa, hasta que el azúcar tome un tono dorado.
2	En la licuadora se agregan la yema y clara del huevo, lechera, la leche Carnation, queso philadelphia y la vainilla y se pone a licuar
3	Después se vacía a la flanera
4	La flanera se mete en un recipiente mas grande con agua hasta la mitad del mismo, haciendo una especie de baño maria
5	Se mete al horno por 45 minutos aproximadamente a 140 grados
6	Para verificar que este bien cocido lo podemos hacer metiendo un palillo de madera y si este sale sin residuos entonces ya esta listo
7	Por ultimo se mete al refrigerador por unas 2 a 3 horas y estará listo

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Postre	Rendimiento	1.000	porción	
Nombre:	Helado de vainilla o chocolate			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	helado de vain. O choco	0.012	kg		
	cereza	0.005	kg		
	crema batta	0.005	kg		
	hersheys	0.005	kg		

ELABORACIÓN	
1	Se saca una bola de helado con un cucharón para helado
2	En el plato se sirve en forma de zic-zac un poco de hersheys
3	Se pone encima del chocolate una bola de crema batida que
4	sirve como base para que el helado no se mueva
5	Después después de eso se pone la bola del helado
6	Se decora con una cereza roja por un lado de la bola de nieve



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Recetario

TIPO				
Postre	Rendimiento	1.000	porción	
Nombre: Helado de pasta		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	helado de pasta	0.012	lt	
	canasta	1	pieza	
	crema batida	0.005	kg	
	cereza	0.005	kg	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	En un plato se coloca un poco de crema batida para que sea base
2	de la cazuela de nieve y no se mueva
3	Después se agregan 2 bolas de nieve en la canasta
4	En la parte superior se agrega una cereza
5	En el plato se pone en zig zag un poco de chocolate liquido

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Recetario

TIPO	bebidas	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:	Naranjada			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	jugo de naranja natural	0.12	lt	
	jarabe natural	0.045	lt	
	agua mineral	0.18	lt	
	hielo	3	piezas	cubos



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Se decora con un un triangulo de la rodaja de naranja

ELABORACIÓN

1	En un vaso high ball se agregan unos cuantos hielos
2	Después se agrega el jugo de naranja
3	A esto se le agrega el jarabe natural y se mezcla homogéneamente con el jugo de naranja
4	Ya para terminar se agrega el agua mineral
5	Se revuelve desde el fondo del vaso para que el jarabe natural se mezcle en toda la bebida

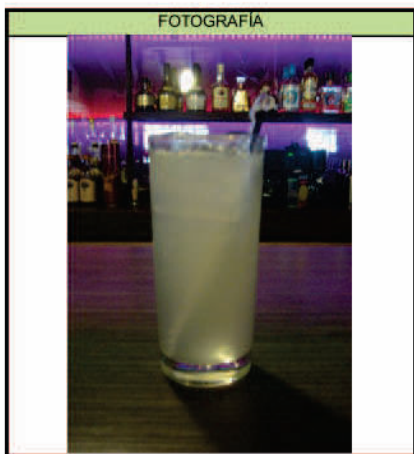
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	bebidas	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:	Limonada			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	jugo de limón	0.03	lt	
	jarabe natural	0.045	lt	
	agua mineral	0.27	lt	
	hielo	3	piezas	cubos



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Se decora con una rodaja de limón

ELABORACIÓN	
1	En un vaso high ball se agregan unos cuantos hielos
2	Después se agrega el jugo de limón
3	A esto se le agrega el jarabe natural y se mezcla homogéneamente con el jugo de limón
4	Ya para terminar se agrega el agua mineral
5	Se revuelve desde el fondo del vaso para que el jarabe natural se mezcle en toda la bebida

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	bebidas	Rendimiento	1.000	porción
Nombre: Piñada				FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	crema de coco	0.12	lt	
	leche	0.24	lt	
	jugo de piña	0.09	lt	
	hielo	3	piezas	culos

ELABORACIÓN	
1	En la licuadora se agregan los hielos
2	Después se pone la crema de coco
3	Se muele un poco hasta que el hielo comience a hacerse frappe
4	Después se agrega la leche
5	Por último el jugo de piña y se vuelve a encender la licuadora , esto para que el hielo se haga mas frappe y los ingredientes se mezclen completamente
6	Se sirve en copa huracán



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	bebidas	Rendimiento	1.000	porción	
Nombre:	Conga			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	jugo de naranja	0.15	lt		
	jugo de piña	0.12	lt		
	jugo de toronja	0.06	lt		
	granadina	0.015	lt		
	vodka	0.045	lt		
	hielo	3	piezas	cubos	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

ELABORACIÓN

1	En una copa flauta se agrega el hielo
2	Se agrega el jugo de naranja, jugo de piña y de toronja
3	Después se agrega el vodka
4	Por ultimo se pone la granadina
5	Se puede decorar con una rodaja de naranja

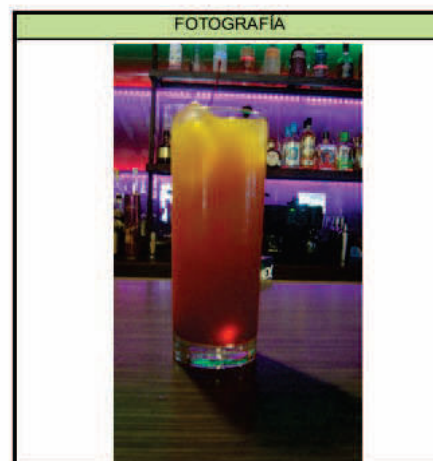
NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	bebidas	Rendim	1.000	porción
Nombre:	Conga sin alcohol		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	jugo de naranja	0.15	lt	
	piña	0.12	lt	
	jugo de toronja	0.06	lt	
	granadina	0.015	lt	
	hielos	3	piezas	cubos

ELABORACIÓN	
1	En una copa flauta se agregan los cubos de hielo
2	Después se pone el jugo de naranja, jugo de toronja y el jugo de piña
3	Se termina agregando la granadina



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

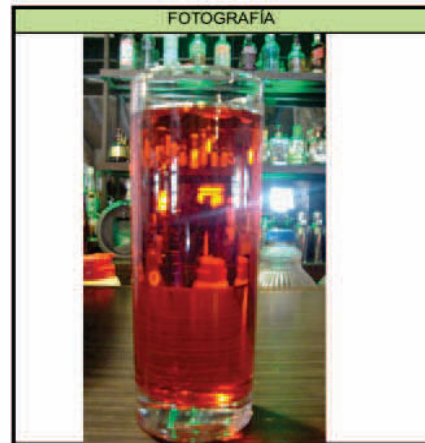
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	bebidas	Rendimiento	20.000	lt
Nombre:	Agua de Jamaica		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Jamaica	0.35	kg	
	agua	19	lt	
	azúcar	1.5	kg	
	hielo			



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	La jamaica se pasa por agua fría para lavarla rápidamente
2	Después se pone una olla con agua a hervir
3	Ya que el agua este hirviendo se agrega la jamaica y se deja ahí por un tiempo de 10 a 15 minutos.
4	Después en un recipiente grande se pone el agua pura y se agrega el concentrado de jamaica, producto de hervirlo en el agua
5	Se agrega azúcar y se mezcla perfectamente para evitar que el azúcar se quede solo en la parte baja del recipiente
6	Se agregan hielos si se prefiere

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO				
bebidas	Rendimiento	20.000	lt	
Nombre:	Jarra de naranja	FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	jugo de naranja	1	lt	
	agua	19	lt	
	azúcar	1.5	kg	
	hielo			



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

ELABORACIÓN

1	En un recipiente grande se agrega el agua pura
2	Después el jugo de naranja
3	Se agrega azúcar y se mezcla perfectamente para que todo el agua se endulce
4	Se puede agregar hielos si es de su gusto



Recetario

TIPO	bebidas	Rendimiento	1.800 lt	
Nombre:	Jarra de naranjada		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	jugo de naranja	0.36	lt	
	agua mineral	0.8	lt	
	jarabe natural	0.1	lt	
	agua natural	0.8	lt	
	hielo	0.08	kg	cubos



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

ELABORACIÓN

1	En una jarra se agregan los hielos
2	Después se agrega el jugo de naranja
3	El agua pura también se agrega a la jarra
4	Se agrega el jarabe natural y se mezcla todo homogéneamente
5	Para terminar se agrega el agua mineral y se revuelve todo
6	Se prueba si quedo dulce y si fuera necesario se agrega un poco de jarabe natural



Recetario

Recetario

TIPO	bebidas	Rendimiento	1.800 lt.	
Nombre: Jarra limonada			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	limón	0.18	lt.	
	jarabe natural	0.2	lt.	
	agua	0.9	t.	
	agua mineral	0.8	lt.	
	hielos	0.08	kg	cubos



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Para la decoración un poco de piel del limón se agrega

ELABORACIÓN

1	En una jarra se agregan los hielos
2	Después se agrega el jugo de limón
3	El agua pura también se agrega a la jarra
4	Se agrega el jarabe natural y se mezcla todo homogéneamente
5	Para terminar se agrega el agua mineral y se revuelve todo
6	Se prueba si quedo dulce y si fuera necesario se agrega un poco de jarabe natural

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	bebidas	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:		Piña colada		
Código		FECHA:		
Código	INGREDIENTES	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	crema de coco	0.12	lt	
	leche	0.24	lt	
	jugo de piña	0.09	lt	
	ron	0.045	lt	
	hielo	3	piezas	cubos



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Se decora con una cereza.

ELABORACIÓN

1	En la licuadora se agregan los hielos
2	Después se pone la crema de coco
3	Se muele un poco hasta que el hielo comience a hacerse frappe
4	Después se agrega la leche y el ron
4	Por último el jugo de piña y se vuelve a encender la licuadora , esto para que el hielo se haga mas frappe y los ingredientes se mezclen completamente
6	Se sirve en copa huracán

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	bebidas	Rendimiento	1.000	porción
Nombre: Paloma		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	tequila	0.045	lt	
	limón	0.03	lt	
	refresco de toronja	0.18	lt	
	sal	0.005	kg	
	hielo	3	pieza	cubos



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Se escarcha un vaso high ball con limón y sal
2	Se agrega al vaso los hielos
3	Después se agrega el jugo de limón y después el tequila
4	A continuación se sirve el refresco de toronja y se mezcla todo perfectamente para que los sabores de los ingredientes se sientan en toda la bebidas

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Recetario

TIPO	bebidas	Rendimiento	1.000	porción
Nombre:		Tequila Sunrise		
Código		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	tequila	0.06	lt	
	jugo de naranja	0.21	lt	
	granadina	0.03	lt	
	hielo	3	pieza	culos



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

ELABORACIÓN

1	El vaso high ball se escarcha con limón y sal
2	Después se le agregan los hielos
3	A esto le sigue agregar el jugo de limón
4	Se agrega el tequila
5	Y por ultimo agregamos el refresco de toronja
6	Todo se mezcla perfectamente

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Bebidas	Rendimiento	1.000	porción
Nombre: Michelada		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	cerveza	1	pieza	
	limón	0.045	lt	
	sal	0.05	kg	
	hielo	3	pieza	cubos



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Para decoración una rodaja de limón

ELABORACIÓN

1	Se escarcha un tarro de cerveza
2	Se agregan hielos y a esto se le agrega un poco de jugo de limón
3	Después se agrega sal y se mezcla bien
4	Para terminar se le agrega la cerveza y se mezcla rápidamente con la sal y el limón.

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

CAFÉ AMERICANO

TIPO	Bebidas	Rendimiento	1.000	porcion
Nombre: Café Capuccino		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	placa capuccino	1	pieza	
	agua	0.2	lt	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	En la cafetera se le pone el agua pura
2	Despues se pone la placa para el café
3	Se enciende y en menos de 30 segundos el café esta listo

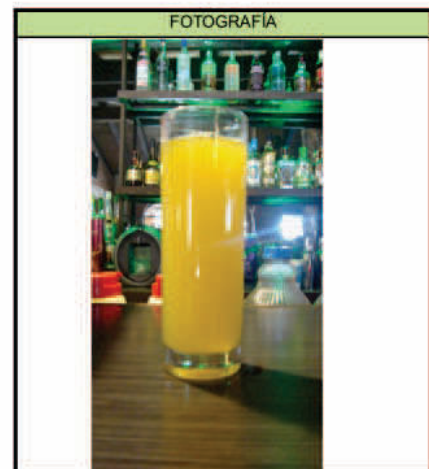
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Recetario

TIPO	Bebida	Rendimiento	1.000 lt	
Nombre:		Jugo de naranja		FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	naranja	1.5	kg	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

ELABORACIÓN

1	Se lavan las naranjas y se secan
2	Después se parten a la mitad
3	Se comienzan a exprimir una por una
4	El jugo se va poniendo en un recipiente preferentemente de cristal
5	Si es necesario se cuela el jugo con un colador de grano grande solo para evitar que los huesos se vayan con el jugo
6	Se refrigera o bien se le puede agregar hielos para mantenerlo fresco

NOTAS ADICIONALES