FICHA TÉCNICA DE COZINHA

limonada			Nº doses :	15

COMPOSIÇÃO DO PRATO	Peso ou Quantidade	Un. de medida	Preço / Kg. ou Unidade	Custo Mercadoria Consumida
água (metade quente, metade fria)	0,700	lt	0,12 €	0,08 €
sumo de limão (sumo de 8 limões médios aprox.)	0,350	lt	2,09 €	0,73 €
açucar	0,350	kg	0,67 €	0,23 €
raspa de limão (uma colher de sopa)	0,020	kg	2,09 €	0,04 €
				- €
				- €
				- €
				- €
				- €
				- €
				- €
				- €
				- €
				- €
Custo estimado para consumos gás, mão-de-obra, etc.	**Custo total bruto**			1,09 €
	Diversos 0,5%			0,55 €
	Custo mercad. consumida			1,64 €

Custo por pessoa	0,11 €	
Preço de venda final c/ Iva	0,67 €	Indicar o preço de venda ao público
Preço de venda s/ Iva	0,55 €	
Racio %	20,00%	
Margem bruta de lucro	0,44 €	

Modo de preparação:

Ponha o açucar e a raspa da casca de limão num frasco de um litro e junte a água. Feche bem e agite até o açucar se dissolver. Junte o sumo de limão e leve ao frigorifico. Ponha o gelo em cada copo e deite uma parte do preparado de limão e 3 partes de água.

FOTO: