

Ejemplo de ficha técnica

FOTO DEL PLATO

01 Información general

Nombre del plato:
Categoría:
Tipo de cocina:
Porción:
Rinde:
Gramaje:
Nivel de elaboración:
Tiempo de preparación:

02 Ingredientes y costeo

Tabla por ingrediente para calcular el coste total del plato:

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Coste unitario	Coste parcial
-------------	----------	--------	----------------	---------------

03 Preparación

Paso 1
Paso 2
Paso 3
...

04 Presentación y servicio

Marcaje:
Presentación:
Guarnición sugerida:
Temperatura de servicio:

05 Conservación y seguridad alimentaria

Producto terminado:
Ingredientes perecederos:
Advertencias:

06 Precio de venta (referencia)

Coste del plato: X €
Margen deseado: X %
Precio de venta sugerido: X €

07 Control y estandarización

Responsable:
Fecha de revisión:
Observaciones: