

Zuri Chef

Ficha técnica de restaurante

Modelo livre para a tua cozinha
Muamba de galinha · Exemplo em kwanzas

Para donos de restaurantes independentes em Angola.

Preços ilustrativos. Substitui-os pelos teus antes de decidir.

Muamba de galinha · 1 dose

EXEMPLO · Preço de venda: 4.500 Kz · Alvo: 30%

Ingrediente	Quantidade	Custo na dose
Galinha	400 g	1.080 Kz
Óleo de palma	50 ml	125 Kz
Quiabo e abóbora	200 g	140 Kz
Fuba para o funge	150 g	150 Kz
Temperos	1 dose	125 Kz
Custo por dose		1.620 Kz
Food cost		36%
Preço para o alvo de 30%		5.400 Kz
Preço menos ingredientes		2.880 Kz

Food cost = custo por dose ÷ preço de venda × 100. O valor que sobra depois dos ingredientes ainda paga pessoal, renda, energia e outros custos; não é lucro final. Usa peso bruto ou faz a conversão do rendimento antes de preencher a ficha.

O Excel descarregável inclui fórmulas; este PDF é uma ficha para imprimir.

Mais guias: www.zurichef.com/ao/blog