Receta con costo por porción

Calcula cuánto cuesta cada platillo y a cuánto venderlo

Receta: _____ **Porciones:** _____

Ingrediente	Cantidad comprada	Precio pagado	Cantidad usada	Costo en la receta
Costo total de la receta				

Costo de cada ingrediente = precio pagado ÷ cantidad comprada × cantidad usada

Ejemplo: 1 kg de harina cuesta $30 y usas 250 g → 30 ÷ 1000 × 250 = $7.50

Costo total

$ _____

Costo por porción

$ _____

Precio de venta

$ _____

Ganancia por porción

$ _____