

Ejercicio 1

En el restaurante Capri están calculando el escandallo de diferentes platos. Para ello tienen la información de que el lenguado tiene un coste por ración de 2´15 euros por un precio por Kg de lenguado en bruto de 6 euros. Determinar cuál sería el precio del plato del lenguado a la almendra si el establecimiento fija un coeficiente multiplicador del precio de materia prima del 39% y el precio del kg de lenguado ha variado a 7´05euros. Para ello hay que tener en cuenta que el resto de los ingredientes suman 0´6 euros.

Ejercicio 2

Compramos un trozo de lomo alto para realizar un roast-beef que pesa 7kg, que pagamos a 12 euros/kg. Al limpiarlo se produce una merma del 12% que utilizamos para carne picada, que en este caso valoraremos a 6´01 euros/kg. Durante la cocción al horno pierde un 23%. Con estos datos:

1. Calcular cuánto nos cuesta el kg de roast-beef asado.
2. Coste de cada ración, sabiendo que su peso una vez asado es de 200g.
3. Nº raciones que salen del mismo.

Ejercicio 3

Compramos una pieza de carne de 17kg a 7´30 euros/kg. En su limpieza obtenemos 9´750kg de filetes, 3´250kg carne para salteados o picada, 3kg de hueso y 1kg de sebo. La carne para salteado se valora en la carnicería a 5´70 euros/kg y los huesos a 0´60 euros/kg. El sebo sin valor comercial. Sabiendo que cada ración de filetes es de 180g, calcular:

1. Precio del kg en filetes limpios.
2. Precio de coste de la ración de filetes.
3. Nº filetes que salen de la pieza limpia.
4. Coeficiente multiplicador.

Ejercicio 4

Se compra un pollo entero para utilizarlo en un guiso, por lo que no se hace distinción de valor entre sus piezas. Pesa 1,5 kg y cuesta a 2,55 € el kg. Después de quitar la grasa, huesos y otros desperdicios, quedan en limpio 1,200 kg. ¿A qué precio sale en realidad el kilo después de haberlo limpiado?

Ejercicio 5

Se compra un lomo alto que utilizará para hacer un asado, pesa 4 kilos y cuesta a 8,5 € el kilo. Después de limpiarlo se comprueba que el 12 % de su peso son desperdicios. Se sabe que al asarlo pierde un 20 % de su peso, y cada ración asada debe pesar 200 gramos.

Calcula el coste del kilo limpio, el coste del kilo asado, el número de raciones después de asado, el coste de la ración y el precio de venta al público que deberá cobrarse si el beneficio bruto en nuestra cocina es del 75 %.

Ejercicio 6

Necesitamos celebrar un banquete para 250 invitados para lo cual se van a comprar corderos en un matadero local, y como es la primera vez que se va servir, se va a realizar el test de rendimiento del producto. El precio del kilo del cordero es de 10,5 €. El peso de la pieza con la que se realiza el test es de 6 kilos y nos lo entregan limpio, pero con cabeza. La cabeza pesa 650 gramos y suponen que no tiene valor, y en el asado, la pieza pierde el 25%. La ración de asado para cada cliente pesa 220 g. Determina el precio de la ración. Determina el coste de la ración de cordero si, una vez realizado el test de rendimiento, en el momento de comprar el cordero para el banquete el precio del kilo ha bajado a 9,2 €.