

Cálculo do custo da ementa

Ingredientes	Quantidade	Unidade	Preço Kg	Custo
Batata branca	0,2000	kg	0,66	0,13
Cenoura	0,1000	kg	0,75	0,08
Alho francês	0,2000	kg	0,76	0,15
Cebola	0,0200	kg	0,59	0,01
Azeite	0,0050	kg	4,79	0,02
Sal	0,0008	kg	0,19	0,00
Água	q.b.		0,00	0,00
Batata Doce Laranja	0,8000	kg	1,49	1,19
Brócolos	0,1250	kg	0,48	0,06
Peito de peru	0,8000	kg	3,00	2,40
Curgetes	0,8000	kg	0,49	0,39
Cogumelos Paris	0,4000	kg	5,49	2,20
Natas de soja	0,1000	kg	3,88	0,39
Sal	0,0008	kg	0,19	0,00
Limão	0,0100	kg	0,32	0,00
Salsa	0,0008	kg	19,80	0,02
Tomilho	q.b.		0,00	0,00
Azeite	0,0050	kg	4,79	0,02
Pimenta	q.b.		0,00	0,00
Quivi, "Kiwi"	0,3000	kg	1,32	0,40
Laranja	0,3000	kg	1,19	0,36
Laranja para sumo	1,0000	kg	0,99	0,99

8,81

Custo estimado por pessoa

2,20