Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre

Ficha Técnica	Entrada	Peixe	Carne	Sobremesa	Outro
Tipo de Prato	X				
Nome do Prato	Sopa fria de uva e tomate				
Numero de Doses	4				

Produto	Unidade	Quantidade	Preço Unitario	Custo Total
Uva	Kg	0,200	2,39	0,48
Cebola	Kg	0,040	1,26	0,05
Alho	Kg	0,003	4,48	0,01
Pimento vermelho	Kg	0,060	2,39	0,14
Tomate	Kg	0,300	1,99	0,60
Pepino	Kg	0,120	1,49	0,18
Tomate cherry	Kg	0,050	3,96	0,20
Sal	Kg	0,004	0,19	0,00
Azeite	Lt	0,030	3,45	0,10
Água				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
			Custo Total	1,76
			Custo por Dose	0,44
			Preço de Venda	
			Margem Bruta	-0,44
			Racio	#DIV/0!

Confecção

1 - Descaroçar as uvas
2 - Cortar a cebola, o alho, o pimento, o tomate, o pepino e o tomate cherry grosseiramente para a base da sopa
3- Triturar o aparelho de vegetais.
4- Adicionar um pouco de azeite e temperar com sla
5 - Para a guarnição, fazer brunesa de pimento e pepino, e cortar as uvas e o tomate cherry em quartos.

Apresentação

Empratar a sopa e decorar com os rebentos de coentros