

Nome do Prato	Caldeirada de Peixe
Tipo de Prato	Tradicional
Numero de Doses	2



Produto	Unidade	Quantidade	Preço Unita	Custo
Raia	Kg	0,10	5,00	
Cação	Kg	0,10	5,00	
Pata-roxa	Kg	0,10	5,00	
Safio	Kg	0,100	5,00	
Azeite	L	0,100	3,00	
Cebolas	Kg	0,17	1,39	
Tomate	Kg	0,15	0,92	
Pimentos	Kg	0,10	2,19	
Sal	q.b.	q.b		
Alho	q.b.	q.b		
Coentros	q.b.	q.b		
Vinho Branco	L	0,03	1,80	
Batata	kg	0,30	1,33	
Louro	q.b.	q.b		

Custo Total
Custo por Dose
Preço de Venda
Margem Bruta
Racio

Confecção/ Empratamento

1. Limpar e filetar o peixe;
2. Colocar numa taça um litro de água com 100 gramas de sal e alguns cubos de gelo e deixar os filetes durante 15 minutos;
3. Descascar as cebolas em rodelas finas e espalhar sobre o fundo de um tacho, juntamente com um fio de azeite;
4. Descascar e cortar as batatas em rodelas, colocando-as em água;
5. Colocar as batatas por cima das cebolas;
6. Lavar e cortar os pimentos, tirando as sementes. Espalhá-lo sobre as batatas, assim como o alho, os coentros e o louro;
7. Cortar o tomate em rodelas e dispô-lo sobre os pimentos;
8. Adicionar o vinho branco;
9. Regar o preparado com azeite, tapar o tacho e deixar cozinhar em lume brando;
10. Deixar passar 10 a 15 minutos e adicionar ao tacho os peixes;
11. Tapar o tacho e deixar cozinhar durante 10 minutos, agitando-o de vez em quando;
12. Servir quente e polvilhar com coentros picados.

Material / equipamento necessario

Tábuas azuis;
Tábuas verdes;
Tacho;
Taça;

de



o Total
0,50
0,50
0,50
0,50
0,30
0,24
0,14
0,22
0,05
0,40
0,00
0,00
3,35
1,67
2,25
0,58
74,36%

es repousar
azeite;
coentros e o

