

Receta Estándar

¿Qué es una receta?

- Herramienta que asegura la **CALIDAD** de un platillo cada vez que este se haga, independientemente de la persona, circunstancia, tiempo y lugar.
- Un procedimiento que haga que un platillo se,
 - ◆ Produzca,
 - ◆ Presente,
 - ◆ Sepa,
 - ◆ Cueste,
 - ◆ De la misma manera cada vez.
- Se tiene que hacer 5 veces con los mismos resultados para volverse estandarizada.
- ¿Cómo surge la receta estándar?
 - Al inicio de los años 60's la industria restaurantera tuvo la necesidad de crear herramientas para mejorar el control administrativo. Buscando la organización de la industria.
- ¿Qué es un estándar?
 - Modelo, criterio, regla, medida o requisitos mínimos aceptables para la operación de procesos específicos, con el fin de asegurar la calidad.

Tipos de estándares,

- **Estándar de calidad:** describen características sensoriales desde que son solicitados a compras hasta que son entregados al comensal.
 - Aceite de oliva, extra virgen, en. Una botella de un litro, marca "X".
- **Estándar de cantidad:** permiten describir las medidas, pesos y volumen de porciones.
 - Filete de pescado huachinango, en trozos de 200g. Espaciado al alto vacío.
- **Estándares específicos:** cada establecimiento define sus propios estándares, basados en el concepto gastronómico y tipo de operación.
 - Cocción de verduras por 7 minutos para que se mantengan crujientes.

- Estándares universales: TODOS los establecimientos de A&B deben conocer y respetar. Normas de Higiene y Seguridad,
 - Llevar a cabo el lavado de manos del personal según la OMS.

Importancia,

- Estandarizar,
 - Elaboración,
 - Presentación,
 - Sabor,
- Determinación de cotos,
 - Estándar,
 - Promedio,
- Base para establecer precios,
- Garantizar calidad,
- Contar con registro escrito de platillos,

GRAN PARTE DEL ÉXITO O FRACASO DEL RESTAURANTE DEPENDE DE QUE TENGAMOS RECETAS ESTANDARIZADAS.

Satisfacción Tripartita,

- Clientes,
 - Asegurando el servicio de un producto.
 - Siempre con la misma calidad.
- Empleados,
 - Tendrán la sensación de estar guiados en sus labores y las preparaciones saldrán sin fallas.
- Empresa,
 - Control de costos,
 - Presupuestos más confiables,
 - Rapidez en procesos administrativos,
 - Posibilidad de mantener una clientela constante y expectativas de crecimiento.
- ¡Problema!
 - Se tendrán muchos problemas de ego con los chefs, pero el beneficio de contar con formatos estandarizados por escrito genera mayores beneficios.

Tipos de receta,

- Estándar: enlistan cada uno de mis ingredientes que forman parte del platillo.

- Complementaria: análisis de un ingrediente extra de la receta básica.
- Información que brinda,
 - Relación de ingredientes,
 - Porciones o cantidades,
 - Costos,
 - Sistemas de elaboración,
 - Presentación - foto,
- ¿Cómo se elabora?
 1. Pedirle al chef que enliste,
 - ◆ Ingredientes,
 - ◆ Cantidades,
 - ◆ Procedimientos,
 - ◆ Temperaturas,
 - ◆ Medios de cocción,
 - ◆ Tiempos de cocción,
 - ◆ Equipo necesario,
 2. se planea una prueba del proceso,
 3. Se ejecuta y se revisa la receta observando al cocinero cuando la elabora,
 4. Desarrolla un formato integral,
 5. Se difunde el formato ya revisado y se monitorean cambios,
 - Una receta se estandariza en la cocina, NO en la oficina.

Catálogo de Costos Unitarios,

- Pasar todos los precios de los proveedores a la unidad más común,
 - Kilos,
 - Litros,
 - Piezas,

Ingrediente	Presentación	Precio	Unidad	Costo
Mostaza	4 botes de 3.850kg	\$345.00	Kg	\$22.40
Nuez Entera	2 bolsas de 1.345kg	\$578.00	Kg	\$218.87

Pimienta Negra	Frasco de 52g	\$33.00	Kg	\$634.61
Aceite de Maíz	Botella de 4.5L	\$156.00	L	\$34.66
Jugo Maggi	3 frascos de 375ml	\$134.00	L	\$119.11
Vinagre Balsámico	Frasco de 5.5L	\$189.00	L	\$34.36
Leche Santa Clara	Caja con 12L	\$153.00	L	\$12.75
Jamón Serrano	Paquete con 120g	\$187.00	Kg	\$1,558.33
Azafrán	Caja con 2g	\$120.00	Kg	\$60,000.00
Naranja	Bulto de 30kg	\$245.00	Kg	\$8.16
Albahaca Seca	Frasco de 17g	\$14.00	Kg	\$823.52
Aceite de Oliva	5 cajas de 12L	\$6,432.00	L	\$107.20