

300A. PESADA DE ALIMENTOS EN CRUDO

ENCUESTADOR: Recuerde que el Peso Bruto es el peso total del alimento tal y como se suele comprar (estado natural), incluye tanto la parte comestible, como la no comestible: huesos, espinas, cáscaras, tallos, vainas y pepas. El Peso Neto es el peso total de la parte comestible del alimento sin considerar huesos, espinas, cáscaras, tallos, vainas y pepas.

301. REGISTRO Y PESADO DE INGREDIENTES POR CÓDIGO DE PREPARACIÓN DEL MENÚ MÁS VENDIDO

(A) N°	(B) COD. PREP.	(C) INGREDIENTES DE LA PREPARACIÓN (Descripción específica)	PESO											
			(D) BRUTO(g)						(E) NETO(g)					
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														

CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN

Entrada.....1

Segundo.....2

Refresco.....3

Postre.....4

(A) N°	(B) COD. PREP.	(C) INGREDIENTES DE LA PREPARACIÓN (Descripción específica)	PESO									
			(D) BRUTO(g)					(E) NETO(g)				
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												
40												

CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN

Entrada.....1

Segundo.....2

Refresco.....3

Postre.....4

(A) N°	(B) COD. PREP.	(C) INGREDIENTES DE LA PREPARACIÓN (Descripción específica)	PESO											
			(D) BRUTO(g)						(E) NETO(g)					
41														
42														
43														
44														
45														
46														
47														
48														
49														
50														
51														
52														
53														
54														
55														
56														
57														
58														
59														
60														
61														
62														

CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN

Entrada.....1Segundo.....2Refresco.....3Postre.....4