

Você só encontrará receitas cadastradas na tabela NUTRIMENU, elas representam a experiência e vivência no gerenciamento da BRUBINS www.brubins.com.br e em consultorias a hotéis e restaurantes e similares, desde 1984.

No entanto, convém ressaltar que não existe uma regra para se criar uma fórmula, uma receita, ela depende principalmente das preferências, gostos, hábitos alimentares, da disponibilidade econômica, da finalidade do cardápio ou refeição.

Quando se fala em compor uma nova fórmula, a fusão e a alquimia da culinária irão depender da maestria de quem a comanda na seleção de ingredientes ou da combinação de cores e aromas para o resultado final.

Neste País de proporções Continentais, a miscigenação das culturas se fez muito presente principalmente em nossa culinária "Brasileira" onde o povo de cada região imprimiu uma interpretação diferente a cada receita resgatada. No entanto, ao analisarmos nosso receituário no detalhe, iremos verificar que na maioria das vezes o que muda realmente é o nome da receita ou do ingrediente e talvez alguns temperos, no geral as receitas se fundem, assemelham-se em sua composição.

Por esta razão, a regra e a lógica é sua. Ressaltamos porém que sua receita deve ser entendida como uma fórmula e para tanto ela deve ser cadastrada por porção para consumo, entendida também como o valor de referência para consumo (VRC). Assim, todos os cálculos serão facilitados para análise, nem como a análise de custos para a precificação do cardápio.

Nova receita, itens do cadastro:

Nome da receita	Unidade	Ingredientes	Receita dentro de receita
Quantidade (g)	Peso bruto	Peso depois de pronto	% de perda
Modo de preparo	Alegações nutricionais	Informação nutricional e Análise nutricional em 100g	
Gráfico do ranking de vitaminas e minerais	Porção para consumo (VRC)	Informação nutricional pela Porção consumo	Análise nutricional completa pela Porção consumo

Para explorar todas as funcionalidades do aplicativo NUTRIMENU você deve:

1° PASSO: ter criado sua lista de **Meus ingredientes**.

2° PASSO: ter em mãos todas suas receitas impressas para poder selecionar na tabela NUTRIMENU as receitas que mais se ajustam ao seu cadastro, procure não desista. Localizou? Analise e aplique os ajustes necessários, principalmente dos seus per capita.

Como faço isso?

- [Duplicando](#) um cadastro de receita a partir dos cadastros deste aplicativo. Ao duplicar um cadastro você pode ajustar ou não as informações.
- Veja [como ajustar os preços de seus ingredientes?](#)

3° PASSO: Documente o máximo o seu processo de modo de preparo, e não custa lembrar que você pode abrir seu arquivo e dar um Ctrl+C no seu texto e Ctrl+V no aplicativo. Revise todas as etapas

Funcionalidades que você irá encontrar em outros [vídeos do aplicativo](#) e que são compatíveis entre as ferramentas

[Acesse](#)

Alegações nutricionais
Receita dentro de receita
Porção para consumo X VRC X Per capita
Informação nutricional e Análise nutricional
Tudo sobre Custos
Duplicar ingredientes
Comparar ingredientes
Ações extras

Como funciona o cálculo da receita formulada para a rotulagem?

- Tudo é calculado automaticamente através da pesquisa de ingredientes e receitas já cadastradas
- Basta selecionar e eles vão sendo adicionados em cada nova receita formando a sua ficha técnica do produto formulado, tendo alguns dados obrigatórios e outros tão somente complementares.
- O sistema possui uma poderosa ferramenta para análise da distribuição de todos os nutrientes classificados e ordenados de forma a permitir uma análise mais apurada para a declaração da informação nutricional avançada. São mais de 170 nutrientes em análise.

CUSTOMIZAÇÃO DE RECEITAS, a magia da receita base, use e abuse:

A partir do banco de dados NUTRIMENU é possível duplicar e transformar um cadastro de receitas básicas em uma multiplicação e variações de forma rápida, fácil, e com a garantia da padronização do receituário.

- Com o aplicativo NUTRIMENU esta é uma tarefa muito fácil, basta ter uma receita base e o resto é brincadeira.
- Uma receita base ao ser duplicada pode ser customizada transformada de uma maneira bem simples ajustando as informações para gerar um novo cadastro, ajustando, excluindo e incluindo novos ingredientes, isto simplifica as operações.
- **Resultado disso:** padronização; qualidade; previsibilidade; otimização de treinamentos e retrabalhos.

Exemplos da transformação e multiplicação:

BOLO DE CENOURA	ESCALOPE AOS 4 QUEIJOS	◀ ESCALOPE GRELHADO
BOLO DE CENOURA INTEGRAL,	ESCALOPE AO M/REQUEIJÃO	◀ MOLHO BECHAMEL
BOLO DE CENOURA LIGHT,	ESCALOPE AO M/COGUMELOS	◀ MOLHO ESCURO
BOLO DE CENOURA DIET,	ESCALOPE AO M/PALMITO	PÃO-DE-LÓ, BÁSICO
BOLO DE CENOURA ESPECIARIAS	ESCALOPE AO M/ASPARGOS	MASSA PANQUECA, BÁSICA
Trocando o ingrediente principal	ESCALOPE AO M/GORGONZOL	MASSA PODRE
BOLO DE MAÇÃ	ESCALOPE AO M/VINHO/COG	MASSA DE PASTELÃO
BOLO DE BANANA	ESCALOPE AO M/ERV/BACON	RECHEIO DE FRANGO
BOLO DE GOIABA	ESCALOPE AO M/ASPARGOS	RECHEIO DE PALMITO
BOLO DE MANGA	ESCALOPE AO ALHO-PORÓ	RECHEIO DE CAMARÃO
BOLO DE IMAGINAÇÃO...	ESCALOPE AO M/ACEBOLADO	MOLHO AO SUCO

Nota: estude bem o seu cardápio para aplicar esta regra de padronização e customização.

Modo de Preparo

É um campo texto destinado a descrever todas as etapas para os procedimentos de preparo.

Descreva o Modo de Preparo com uma linguagem bem acessível, simples, simplificada e o mais claro possível.

Leve em conta o "grau de dificuldade" e compreensão que possuem os manipuladores de alimentos das Unidades de Alimentação e Nutrição de forma geral.

- Ajude sua equipe a executar exatamente a formulação da receita.
- Descreva objetivamente seu protocolo de rotina, o máximo de detalhamento que cada receita exige.
- Esse recurso do modo de preparo é um campo livre para digitação e ajuda no entendimento do passo a passo da sua execução.

Rendimento da fórmula

Rendimento da fórmula, refere-se ao rendimento da fórmula da receita depois de pronta, a sua quantidade total em gramas ou mililitros dos alimentos inseridos e que sofreram ou não ajustes conforme o seu Rendimento.

Quando este dado não é informado o seu valor representado é o valor bruto das gramagens ou mililitros dos alimentos inseridos na fórmula.

Totaliza a quantidade em gramas dos alimentos "in natura", inseridos na receita. Esse total não deve ser confundido com o fator de rendimento da receita, que é muito variável e depende da qualidade dos alimentos, do teor de água e principalmente do tempo de cozimento e a respectiva redução dos molhos.

Através deste total, é possível obter uma estimativa global do conteúdo em gramas de uma receita com vistas ao cálculo da informação nutricional ou mesmo para a elaboração de um cardápio.

Vários são os fatores dependentes para aferir esse resultado, ficando difícil ser estabelecido um parâmetro para o seu cálculo, por isso ele deve ser baseado no rendimento real da receita após o seu preparo, onde a preparação depois de pronta é pesada para que o seu valor seja registrado como rendimento.

SAIBA MAIS →

Em Artigos para Download – [Rendimento da Receita](#)

MEDIDA CASEIRA DA RECEITA

Adotamos como padrão a referência de medida caseira pelo **VRC (Valor de referência para consumo)** de acordo com os critérios adotados pela ANVISA na rotulagem de alimentos conforme as resoluções RDC/39/40 e ajustados nas RDC 359/360 e redefinidas na RDC 429 e no IN 75, baseada na distribuição na Pirâmide Alimentar Brasileira. Podendo outras medidas serem cadastradas ao critério do usuário.

A porção para consumo e a medida caseira são adicionados automaticamente quando um alimento ou preparação é inserido como sugestão, cada fabricante tem o livre arbítrio de modificar seguindo as regras estabelecidas no IN 75.

As nomenclaturas que referem as quantidades indicadas para consumo:

Porção para consumo X Per capita X Valor de referência para consumo

SAIBA MAIS →

Em Artigos para Download – [Medida caseira](#)

DO CARDÁPIO

A gastronomia traz diversas possibilidades para a criação de cardápios, dos mais variados. Entretanto, é necessário entender o conceito que cada uma dessas possibilidades envolve, desde o seu tipo.

O cardápio é a ferramenta que inicia todo o processo produtivo, por isso deve ser planejado desde o início de qualquer atividade venda.

A diversidade para criação de Cardápio ou *Menu* depende da aceitação, estilo, conceito ou das características de seu público alvo.

De qualquer forma, estabelecer um conceito ou regras para a definição do seu cardápio é fundamental para a organização do receituário.

Montando o seu prato: depois de elaborado seu receituário, mão-na-massa para:

- Montar o seu PRATO, se for um serviço à la carte
- Um serviço de bufê de comida delivery ou a Kilo
- Um cardápio completo

Atenção especial: aos valores das gramagens da sua receita, ela será o norte para aplicação e definição dos custos e a precificação do seu cardápio.


Como funciona o cálculo da receita para a construção de cardápios?

- Primeiro passo é identificar se as receitas cadastradas estão de acordo com a intenção do cardápio que está sendo planejado.
- Utilizando a funcionalidade de inserir receita dentro de receita vários cardápios podem ser planejados sempre colocando um título de identificação dos mesmos.
- Finalizado a seleção das receitas ainda pode-se ajustar as quantidades dos ingredientes contidos de maneira ágil e clara.



Ficha técnica do cardápio imprimida para a produção.

- Lista separadamente os pratos e seus respectivos ingredientes com as quantidades Per capita e as quantidades a serem produzidas pelo N° porções.
- Ordenação para deslocar receitas e seus ingredientes de forma facilitada
- Visualização e distribuição otimizadas
- Funciona também como uma lista de compras
- Demonstrativo dos Custos do seu cardápio
- Funciona como ordem de produção



Descrição	Quantidade	Energia
Salada provocante-suave	150,00g	19%
Alcap. Aji, crua	15,00g	
Abacaxi, cru	15,00g	
Almôdo, cozido	10,00g	
Cebola, crua	10,00g	
Embutido, presunto de peru	10,00g	
Maionese, industrializada, tradicional, sem ovos	10,00g	
File de frango à mineira receita	200,00g	44%
Frango, peito, sem osso, com pele	150,00g	
Farinha, de milho	12,37g	
Sal	1,50g	
Farinha, de trigo	0,13g	