

1. ¿A cómo nos saldrá el kilo de chocolate si lo compramos a 5,4 €/ Kg y tiene un 15 % de desperdicio? Los desperdicios se valoran a 0 €
2. ¿A cómo nos saldrá el kg de boletus sabiendo que los compramos a 32 €/kg y se pierde al limpiarlos un 28% de su peso?
3. ¿Cuánto pesarán los desperdicios de los frutos secos si compramos 2,6 kg, que compramos a 7,5 €/kg y una vez escandallado nos queda a 9,5€/kg?
4. En una panadería hacen empanadas de calamares, compran 1 Kg calamares a 8€/kg. Les salen desperdicios que representan un 8% del peso total; de los calamares limpios sacan dos cortes: los tentáculos, para rabas y el cuerpo para la empanada. A los tentáculos, que representan un 12 % del peso total, les dan un valor unitario de 12,5€/kg. Realizar la hoja de escandallo.
5. Escandallo de un producto y el coste de elaboración. En el horno de una panadería preparan cabritos. Si compran un cabrito que peso 5,5 kilos a 12 €/kg con cabeza y sin asadura. Una vez preparado para asar, la cabeza pesa 0,600 kg, a la que valoramos en 0,90 €/kg. La falda y los riñones pesan 0,550kg y los valoramos a 3 €/kg. En el asado, el cabrito merma un 16 %. Con estos datos, determina: a) El precio del kg de cabrito asado. b) El número de raciones, sabiendo que cada una de ellas pesa, una vez asado 400g. c) El coste por ración.
6. Compramos un trozo de lomo alto para realizar una empanada, pesa 7 kg y pagamos a 12 €/kg. Al limpiarlos se produce una merma del 12 % que utilizaremos para carne picada para empanadillas y que valoramos a 6,01 €/kg. Durante la cocción al horno pierde un 23%. Con estos datos se pide: a) Rellenar una ficha de escandallo. b) Calcular cuánto nos cuesta el kg de carne para empanada, coste de cada ración sabiendo que su peso una vez asado es de 200g. c) Número de raciones que salen del mismo.