

## Problemas sobre merma y precio de coste

**Problema 1.-** Un cocinero compra 5 kg de carne de res a 12€/kg. Al limpiar la carne, se da cuenta de que tiene un 15% de merma. ¿Cuál es el precio de coste real de la carne por kg?

**Solución:** 14.12€/kg

**Problema 2.-** Un restaurante compra 10 kg de patatas a 1€/kg. Durante el pelado y corte, se produce una merma del 20%. ¿Cuál es el precio de coste real de las patatas por kg?

**Solución:** 1.25€/kg

**Problema 3.-** Un cocinero necesita 2 kg de cebolla picada. Si la cebolla tiene una merma del 10% al picarla, ¿cuánta cebolla debe comprar en total? **Solución:** 2.22 kg

**Problema 4.-** Un restaurante compra 5 kg de zanahorias a 0.8€/kg. Si la merma por limpieza es del 15%, ¿cuál es el precio de coste real de las zanahorias por kg? **Solución:** 0.94€/kg

**Problema 5.-** Un cocinero compra 3 kg de fresas a 4€/kg. Al limpiar y quitar las hojas, se produce una merma del 5%. ¿Cuál es el precio de coste real de las fresas por kg?

**Solución:** 4.21€/kg

**Problema 6.-** Un restaurante utiliza 2 kg de pimiento rojo para una receta. Si el pimiento tiene una merma del 8% al limpiarlo y cortarlo, ¿cuántos kg de pimiento rojo debe comprar el restaurante? **Solución:** 2.17 kg

**Problema 7.-** Un cocinero compra 4 kg de tomates a 1.5€/kg. Si la merma por limpieza y corte es del 12%, ¿cuál es el precio de coste real de los tomates por kg? **Solución:** 1.70€/kg

**Problema 8.-** Un restaurante necesita 1.5 kg de lechuga romana. Si la lechuga tiene una merma del 5% al limpiarla, ¿cuántos kg de lechuga romana debe comprar el restaurante?

**Solución:** 1.58 kg

**Problema 9.-** Un cocinero compra 6 kg de calabacín a 1€/kg. Si la merma por limpieza y corte es del 10%, ¿cuál es el precio de coste real del calabacín por kg? **Solución:** 1.11€/kg

**Problema 10.-** Un restaurante utiliza 3 kg de pepino para una ensalada. Si el pepino tiene una merma del 7% al pelarlo y cortarlo, ¿cuántos kg de pepino debe comprar el restaurante?

**Solución:** 3.23 kg