

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 pimienta roja para una receta. Si el pimienta tiene una merma del 8% al limpiarlo y cortarlo, ¿cuántos kg de pimienta roja 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