Crear recetas

Recetas · https://mountainstream.co/es/docs/crear-recetas/

Stock › Libro de recetas > Añadir receta

Edición de la receta

[Captura de pantalla de la interfaz de un software de planificación de la producción. Las secciones etiquetadas resaltan el nombre del producto, la unidad de medida, el plazo de entrega, la fecha límite, los residuos, el coste, el envase y los detalles de los ingredientes para crear recetas en un proceso de elaboración de productos de panadería.]

B. A medida que añades ingredientes, se calcula el peso de la receta, excluyendo los ingredientes ajenos.

Elija la **unidad de medida** que desea utilizar en **las fichas de recetas** y los totales. Nota: si trabaja con el sistema métrico, puede elegir entre gramos y kilos; si utiliza el sistema imperial, puede elegir entre onzas y libras.

D. Programas en directo/no en directo y oculta la receta en Streamline.

E. Al imprimir el **resumen diario** o **las tarjetas de recetas** desde los **accesos directos** o **los totales de recetas**, es posible que la receta se excluya de la impresión.

F. Las recetas de inventario se mantienen en stock. Aparecen en el Planificador de producción de recetas.

Las recetas que no forman parte del inventario siempre se preparan al momento, según los pedidos. Por ejemplo, las masas de Manny. Preparamos exactamente lo que necesitamos cada día y no lo almacenamos.

G. «Aumentar en» requiere una cantidad adicional por encima de la necesaria para cumplir con los pedidos. Por ejemplo, puede quedar algo de masa en la batidora, o quedarse pegada a las manos del panadero al transferirla, o los panaderos no cortan el peso exacto. Es posible que desee un margen para necesidades imprevistas.

Por otro lado, el rendimiento aumenta (o reduce) los ingredientes necesarios para alcanzar el peso requerido en la receta.

Ejemplo:

Receta 1: **Puré de patatas**

Ingredientes:
67 % patatas peladas (R)
25 % mantequilla
4 % leche
2 % sal
2 % pimienta negra molida

Streamline las llamadas para

Receta 2: Patatas peladas

Ingrediente:
100 % patatas

Rendimiento = 98 %

Digamos que necesitamos 150 kg de puré de patatas.

La receta 1 requiere 100,50 kg de patatas peladas (150*0,67).

Streamline genera las patatas peladas (R), lo que requerirá 102,551 kg de patatas, que a su vez se añaden a la lista de la compra para reponer el inventario.

H. Horas antes de la fecha límite para informar los totales de recetas. La fecha límite se puede establecer justo debajo y, si se deja en blanco, se establecerá de forma predeterminada en la fecha límite del pedido, configurada en Producción › Configuración. El plazo de entrega también obligará a que los totales de recetas muestren la cantidad necesaria antes de la fecha seleccionada en los totales de recetas. Por ejemplo, si establece el plazo de entrega en 24 horas, al cargar los totales de recetas para [hoy], se mostrará la cantidad necesaria para [mañana]. Esto resulta útil para las masas madre, *por ejemplo*.

I. Overall shrinkage during cooking. Yield = 1 – Waste. When entering the waste per ingredient, this is a sum. For example, a loaf of bread shrinks 17% during cooking, or this shrinkage could be broken down by ingredient.

K. La **unidad de medida (UoM)** que se utilizará en **la ficha de receta.** Asegúrese de que se ha establecido la conversión correcta.

L. El porcentaje del ingrediente en la receta. La suma de todos los coeficientes es igual a 1 (100 %). Los ingredientes **extranjeros** no se tienen en cuenta.

M. **Extranjero** no participan en el cálculo de los coeficientes.

N. Las **etapas** de la receta son obligatorias, aunque solo haya una. Pueden excluirse en la ficha de receta. Pueden utilizarse, por ejemplo, para crear registros HACCP o para dividir la receta en varias etapas.

O. Se pueden utilizar otras **recetas** como **ingredientes**.

P. **Los pasos** son opcionales.

P. Solo **recetas de libros**: aquí se debe establecer el rendimiento de un artículo específico. Es el número total de piezas que produce un libro.

[La interfaz «Crear recetas» muestra la instrucción «Dejar reposar durante 30 minutos» en un cuadro de texto para el paso 1, con una sección titulada «Ingredientes para la cobertura» y columnas vacías debajo para los detalles de los ingredientes.]

[Una interfaz para crear recetas, con botones para «Etapa», «Ingrediente» y «Paso», y un cuadro resaltado con el rendimiento establecido en 1 junto a los detalles del artículo «Bollos de brioche con sésamo, 90 g, paquete de 4», que incluye el peso y el tamaño del paquete.]

Get Started