Recetas a medida

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

- Utilízalo para recetas que requieran cualquier cantidad. *Por ejemplo* Masa, salsas, etc.
- Establece los tampones adicionales en las cantidades requeridas como porcentaje o absoluto.
- El coste de una receta se calcula por libra (lb) o por kilo (kg), dependiendo de la configuración de tu **empresa › Ajustes › Imperial/Métrico.**
- El coste de un objeto acoplado se calcula a partir de su peso y del coste de la Receta acoplada.
- Al crear la receta, puede introducir cualquier cantidad del ingrediente. Esto significa que puede introducir cualquier cantidad para los ingredientes y Streamline calcula automáticamente el porcentaje del ingrediente, conocido como coeficiente. La suma de todos los coeficientes es igual a 1.

[Una pantalla de gestión de recetas muestra campos para el nombre de la receta, el tipo (a medida) y la unidad de medida (libra), con detalles de los ingredientes y opciones para añadir etapas, ingredientes o editar la configuración de producción de las recetas a medida.]

Unidades de medida (UoM)

La UM que estipules para la mezcla global, así como la UM que estipules para cada ingrediente individual, es la UM que se utilizará en la Tarjeta de receta.

Por lo tanto, si desea ver los totales de su receta en gramos, cree la tarjeta en gramos. Si desea ver el agua en litros, libras o kilogramos, utilice la unidad correspondiente al añadir el ingrediente.

Visite Unidades de medida para obtener más información.

Get Started