Recetas – Descripción general

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

Descripción general del libro de recetas

- Organiza tus recetas en grupos.
- Haga clic y arrastre los grupos de recetas y las recetas dentro de cada grupo para que coincidan con la lógica de producción.
- Los ingredientes que se pueden utilizar en las recetas incluyen:
  - Materias primas (también conocidas como ingredientes)
  - Otras recetas
  - Artículos del catálogo de ventas.
- El software genera información sobre alérgenos y nutrición adjunta a los ingredientes (materias primas).
- Las etiquetas son automáticas y muestran los **ingredientes alergénicos** en **negrita**, además de enumerar los alérgenos y indicar «puede contener trazas de» otros alérgenos presentes en el entorno de producción.

[Demostración del módulo Libro de recetas en el software Mountain Stream Bakery]

Tres tipos de recetas:

- **A medida**: utilícelo para recetas en las que pueda preparar cualquier cantidad, por ejemplo, sopas, masas o salsas.
- **Recetas del libro:** se utilizan para preparar recetas que deben seguirse al pie de la letra, por ejemplo, un pastel o un sándwich: se escalan en unidades de 1. La cantidad de los ingredientes es siempre la que indica el libro y no se puede modificar.

- **Porcentaje del panadero**: similar a una *receta a medida,* una receta con porcentaje del panadero te permite ajustar fácilmente la hidratación de una masa. Más información...

Recetas Totales

- Los artículos del catálogo de ventas están vinculados a recetas. Los pedidos de los clientes generan Totales de Recetas y, a su vez, Tarjetas de Recetas.
- When the total to make exceeds the capacity of the machine, the recipe is split into multiple mixes. Set the default to:
  - Mezclas iguales,
  - Max mezcla + sobrante
  - Ajustar manualmente.
- Puedes solicitar un porcentaje adicional

[Función de edición de recetas en el software Mountain Stream Bakery]

Visita nuestro Inventario para acceder a una guía completa que te ayudará a asegurarte de que las siguientes categorías estén configuradas correctamente.

Ingredientes

Sin una lista de ingredientes, el **Recetario** sólo puede utilizarse para generar **Totales de Recetas**.

Una lista completa de Ingredientes activa las funciones de gestión de inventario de Streamline, incluidas las listas de la compra, los pedidos de compra, el inventario, el cálculo de costes de artículos y recetas, la trazabilidad de la cadena de suministro y la exportación de facturas de compra a QuickBooks, Xero y Sage Intacct.

Visita Ingredientes para obtener más información.

Alérgenos

La información sobre alérgenos se establece por Ingrediente y se traslada a cualquier Receta.

Las etiquetas de ingredientes se generan según la ponderación de los ingredientes en la receta. **Los ingredientes alergénicos aparecen en negrita** y se enumeran las alergias, junto con la indicación «Procesado en un entorno que procesa [otros alérgenos]».

Visita Alérgenos para más información.

Unidad de medida

El total de ingredientes utilizados se indica en **Stock › Por fecha › Ingredientes por peso**, en la unidad de medida comprada. La lista se puede ordenar y agrupar por proveedor, grupo de ingredientes, ubicación de almacenamiento o alfabéticamente.

Visita Unidades de medida para más información.

Conversiones

[Una interfaz de usuario para conversiones que muestra los totales de las recetas, un icono de eliminar, 1 g = 0, un cuadro de texto para introducir una unidad de medida, un icono verde de añadir y un botón con la etiqueta + Añadir conversión.]

Las conversiones se pueden configurar en **Stock › Ingredientes › Ajustes › Unidades de medida.**
Convierte, por ejemplo, una barra de pan en 8 rebanadas. Compra una barra y utilízala en una receta por rebanadas.

Al añadir un ingrediente u otra receta a una receta, en una unidad de medida que no tiene una conversión establecida a la unidad de medida predeterminada de la receta, se le pedirá que establezca la conversión.

Visite Conversiones para obtener más información

Get Started