

HERRAMIENTA PARA CAFETERÍAS

FICHA TÉCNICA DE BEBIDA

Una receta estándar para que cada bebida salga igual, en cada turno.

DATOS DE LA BEBIDA

NOMBRE DE LA BEBIDA

CATEGORÍA (DE TEMPORADA, BASE, FRÍA...)

TAMAÑO (OZ / ML)

TEMPERATURA

☐ Caliente ☐ Fría

VASO O TAZA

TAPA Y ACCESORIOS

ELABORÓ

REVISÓ / APROBÓ

FECHA

TIEMPO DE PREPARACIÓN

RECETA

CAFÉ

CAFÉ / ORIGEN

DOSIS (G)

SALIDA (G / ML)

TIEMPO (S)

MOLIENDA / AJUSTE DEL MOLINO

LECHE

TIPO DE LECHE

CANTIDAD (ML)

TEMPERATURA (°C)

TEXTURA

☐ Ligera ☐ Media ☐ Densa

JARABES, SALSAS Y DECORACIÓN

INGREDIENTE

CANTIDAD (ML / G)

BOMBEOS O MEDIDA

CUÁNDO SE AGREGA

ORDEN DE ARMADO

FOTO DE REFERENCIA

1

2

3

4

5

6

Pega o imprime aquí la foto de cómo debe verse la bebida al entregarse.

COSTEO POR PORCIÓN

FÓRMULA POR INSUMO

$\text{Costo} = (\text{precio de compra} \div \text{cantidad comprada}) \times \text{uso por bebida}$

INSUMOS

Incluye todo lo que sale con la bebida: café, leche, jarabes, decoración, vaso, tapa, manga, popote. Usa la misma unidad en "cantidad comprada" y "uso por bebida".

INSUMO	PRECIO (\$)	CANT. COMPRADA	UNIDAD	USO X BEBIDA	COSTO (\$)

ANTES DE FIJAR TU PRECIO

- El costo por porción solo incluye insumos. Renta, sueldos, energía y otros gastos se consideran aparte.
- Mide tu merma real en barra: leche que sobra en la jarra, shots descartados al calibrar.
- Actualiza esta hoja cada vez que cambie el precio de un insumo o la receta, y anota la fecha.

Subtotal de insumos

Merma estimada (%)

Merma (\$)

COSTO POR PORCIÓN

Precio de venta

Costo sobre precio (%)

CONTROL DE CONSISTENCIA EN BARRA

- ☐ Café pesado en báscula
- ☐ Bombas de jarabe calibradas (ml por bombeo)
- ☐ Línea de llenado marcada en vaso o jarra
- ☐ Espresso calibrado al inicio del turno
- ☐ Foto de referencia visible en barra
- ☐ Prueba con dos baristas: misma bebida

NOTAS Y CAMBIOS

¿TIENES UNA CAFETERÍA EN MONTERREY?

Revisemos juntos el café de tu barra

cafetreslobos.com/wholesale