

Arroz de Polvo Torero

Heloisa Helena de Medeiros Duarte



Heloisa Helena de Medeiros Duarte é consultora, professora de Gastronomia e Hotelaria, formada em Hotelaria. Proprietária da H2 Consultoria, atuando no seguimento há 20 anos. Desenvolve trabalhos nas áreas de *foodservice*, banquetes, clubes, academias, padarias e hotelaria.
www.h2consultoria.com.br
h2heloisa@hotmail.com
Tel.: (11) 3871-0463



Para esta edição da revista *Cozinha Profissional*, a consultora Heloisa Helena escolheu o restaurante Torero Vales para elaborar a Ficha Técnica. Ao lado de Juliano Vales, sócio-proprietário do restaurante, ela desmembrou um dos pratos especiais: Arroz de Polvo Torero. Segundo a consultora, o cardápio e os métodos do *chef* Juliano são artesanais. Todas as fichas de limpeza e conversão foram feitas, desta forma foi possível ver os custos do pré-preparo e preparo de cada prato após o lançamento nas planilhas. “A digitação e atenção, para fazer de uma maneira correta, levam mais tempo que a própria confecção do prato. Veja quantas planilhas bases para um único prato; dezesseis itens”, relata Heloisa. Ela termina dizendo que com essas planilhas é possível fazer atualizações quando houver aumento de preço dos insumos. Juliano também presta serviço a restaurantes em desenvolvimento de cardápio e conta com a assessoria da H2 Consultoria para desenvolver as fichas técnicas administrativas e posterior treinamento da equipe.

A maioria das receitas é tirada de livros culinários profissionais ou de uso doméstico, servindo normalmente porções para poucas pessoas. Algumas vezes, são ensinadas pelo *chef* para o cozinheiro, sendo o restaurante o responsável pela profissionalização das receitas. O objetivo da revista *Cozinha Profissional* é mostrar que uma receita destinada a produzir quatro, seis ou mesmo dez porções pode ser adaptada para servir a dezenas ou mesmo centenas de clientes todos os dias.

O sucesso de um bom restaurante é frequentemente medido no final de cada mês. Coloque os insumos em uma forma imprecisa aqui, uma pitada de produto desperdiçado lá e misture em um pouco de trabalho sem perceber o custo real. Resultado: você

criou uma receita sem margem de lucro satisfatória que não traz a lucratividade desejada. O objetivo é: custo real dos pratos e controle do desperdício.

Para suas receitas se tornarem grandes itens no *menu*, você precisa aprender a agradar seus clientes e também visar à lucratividade. É preciso desmembrar sua receita em etapas de compra e controle, organização de preparo, redução de tempo, e maximizar o rendimento. Nós chamamos a isso de Ficha Técnica. Um processo de três etapas que lhe permite adicionar novos itens no *menu* consistentemente, metodicamente e de modo rentável. Esperamos que a Ficha Técnica ajude o seu restaurante a “mapear” a sua estratégia para acrescentar itens no cardápio, bem como a alavancar o seu negócio.

Etapa 1 – Adicionar ingredientes para a Tabela de Conversão

O *chef* ou gestor deve manter uma tabela com todos os ingredientes que um restaurante precisa utilizar na preparação dos seus itens do *menu*. Essa planilha inclui a aquisição de informações, tais como embalagem, o peso e o preço dos ingredientes – informações que sejam úteis ao criar outras formas de gestão. Mas, para calcular com precisão o custo real para produzir um item do cardápio, a Tabela de Conversão deve refletir não só os custos de compra e unidades de medida, mas também o tipo de embalagem, perda na conversão e quantidade. Qualquer ingrediente utilizado na culinária

deve ser expresso em uma das três unidades de medida quando usado em uma receita – peso (quilograma – kg), volume (litro – l), ou por unidade.

Etapa 2 – Criar as Fichas Bases

Identificar aqui as partes do item do *menu* que podem ser preparadas antes da finalização dos pratos, para reduzir o tempo de preparo. Mesmo um simples e único item do cardápio exige muitas vezes sub-receita que é produzida no conjunto e assim torna-se parte da rotina de preparação. Cada sub-receita é então adicionada à receita final, pelos colaboradores da cozinha. O custo de cada ingrediente da sub-receita é calculado multiplicando-

se o número de unidades utilizadas pelo custo unitário listados na Tabela de Conversão. As sub-receitas são atribuídas à receita final, baseadas no custo em quilo, litro ou unidade, formando assim o custo total para a produção do prato.

Etapa 3 – Calcular custo do menu – Execução do prato

Finalmente, o custo do item do *menu* é determinado pelo cálculo do custo de cada receita ou ingrediente necessário para produzir o item final. O gestor ou proprietário deve rever o custo do item do cardápio a cada três ou seis meses para assegurar os custos exatos.



Juliano Valesse é *chef* e proprietário do restaurante Sassa Sushi. Depois de três anos, resolveu investir seu tempo em uma nova criação – O Torero Valesse. Com curso de extensão em gastronomia pelo SBCCCity College da Califórnia, o jovem cozinheiro preparou um cardápio com uma seleção de comidas clássicas espanholas, em nova roupagem, levemente modernizadas. O forte da cozinha são os pratos de inspiração mediterrânea. Valesse também comanda uma escola de culinária japonesa e cursos de culinária na Faculdade Anhembí Morumbi (Culinária internacional: chinesa, espanhola, tailandesa, italiana).

**Avenida Horácio Lafer, 638
Itaim Bibi – São Paulo/SP
Tel.: (11) 3168-7917
www.torerovalesse.com.br**

“Antes da abertura do restaurante, desenvolvi o cardápio e as receitas. Logo em seguida, as fichas técnicas administrativas com a orientação da H2 Consultoria. Foi muito importante para levantar o custo real e determinar o preço de venda. Por meio de simulações nas fichas técnicas, avaliei quais os produtos processados que valiam a pena comprar, analisando fornecedores, prazo de entrega e espaços de armazenamento. A organização do pré-preparo, armazenamento do *mise-en-place*, controle e custo do lixo, no início das atividades, geraram muitos benefícios; redução de tempo de trabalho e desperdício. Após um ano em atividade e sempre no comando da cozinha, tenho uma equipe bem treinada e não usamos as fichas técnicas no dia-a-dia, pois tudo está perfeito. A qualidade dos produtos e apresentação dos pratos, eu acompanho diariamente. A minha visão da Ficha Técnica é que, depois de implantada, ela servirá para análise. Eu não me preocupo mais com o valor final do cardápio, pois uso uma sazonal trimestral para determinar o ajuste do preço final. Na cozinha tem de haver treinamento e acompanhamento diário.”

FICHA TÉCNICA



src.hu

Paulo Bau

Etapa 1 – Adicionar ingredientes para a Tabela de Conversão

Produtos	Embalagem unidade de compra	Preço da embalagem	Quantidade litro – quilo / embalagem – un. bruto para conversão em líquido		Perda na conversão p/ limpo	Quantidade litro – quilo líquido	Custo do litro – quilo limpo	Observação
Água		R\$ 0,01	1,000	l	0,0%	1,000	R\$ 0,010	
Ajinomoto	embalagem – 100 g	R\$ 5,00	0,100	kg	0,0%	0,100	R\$ 50,000	
Alho roxo		R\$ 6,00	1,000	kg	5,0%	0,950	R\$ 6,316	sem aparas
Arroz parabolizado		R\$ 2,00	1,000	kg	0,0%	1,000	R\$ 2,000	
Azeite extra virgem	embalagem 500 ml	R\$ 14,74	0,500	l	0,0%	0,500	R\$ 29,480	litro
Base – arroz pré-cozido		R\$ 1,18	1,000	kg	0,0%	1,000	R\$ 1,182	
Base – caldo de peixe	receita do chef	R\$ 1,10	1,000	l	0,0%	1,000	R\$ 1,110	
Base – louro fresco	só folhas	R\$ 14,79	1,000	kg	0,0%	1,000	R\$ 14,790	
Base – manjericão	limpo	R\$ 7,00	1,000	kg	0,0%	1,000	R\$ 7,000	
Base – pimentão verde	limpo	R\$ 1,20	1,000	kg	40,0%	0,600	R\$ 2,000	
Base – pimentão vermelho	limpo	R\$ 1,20	1,000	kg	40,0%	0,600	R\$ 2,000	
Base – polvo pré-cozido		R\$ 27,51	1,000	kg	0,0%	1,000	R\$ 27,507	
Base – salsinha picada	limpo e seco	R\$ 12,48	1,000	kg	0,0%	0,500	R\$ 12,480	
Base – tomate ralado		R\$ 1,56	1,000	kg	0,0%	1,000	R\$ 1,558	
Cebola		R\$ 1,20	1,000	kg	5,0%	0,950	R\$ 1,263	sem aparas
Louro fresco	maço	R\$ 2,64	1,000	unid.		1,000	R\$ 2,640	
Manjericão	maço	R\$ 2,00	1,000	unid.		1,000	R\$ 2,000	
Pimenta lemon pepper	receita do chef	R\$ 18,00	1,000	kg	0,0%	1,000	R\$ 18,000	
Polvo	in natura	R\$ 16,50	1,000	kg	0,0%	1,000	R\$ 16,500	
Sal		R\$ 0,99	1,000	kg	0,0%	1,000	R\$ 0,990	
Salsinha – maço	maço	R\$ 4,00	1,000	unid.		4,000	R\$ 4,000	
Tomate italiano		R\$ 1,34	1,000	kg	0,0%	1,000	R\$ 1,340	
Vinho branco seco	Argentino. gfa. 700 ml	R\$ 11,00	0,700	l	0,0%	0,700	R\$ 15,714	litro



Etapa 2 – Criar as Fichas Bases

Base – polvo pré-cozido					Custo Total Unitário		R\$ 27,54
	1,380	quilo	1,000	quilo	Obs.: perde 40% do peso		
Item	Produto	Observação	Quant.	Unidade	Custo Unitário	Custo Total	% sobre Custo Total
1	Polvo	limpar e cozer	2,300	kg	R\$ 16,50	R\$ 37,95	99,87%
2	Água	imersão em água	6,000	l	R\$ 0,01	R\$ 0,05	0,13%

Base – arroz					Custo Total Unitário		R\$ 1,18
	1,700	quilo	1,000	quilo	Obs.: uso 150 g		
Item	Produto	Observação	Quant.	Unidade	Custo Unitário	Custo Total	% sobre Custo Total
1	Arroz parabolizado		1,000	kg	R\$ 2,00	R\$ 2,00	99,50%
2	Água		1,000	l	R\$ 0,01	R\$ 0,01	0,50%

Base – salsinha					Custo Total Unitário		R\$ 12,48
	1,000	quilo	1,000	quilo	Obs.: 1 quilo limpo		
Item	Produto	Observação	Quant.	Unidade	Custo Unitário	Custo Total	% sobre Custo Total
1	Salsinha – maço	3,12 maços	3,120	unid.	R\$ 4,00	R\$ 12,48	100,00%

Base – louro					Custo Total Unitário		R\$ 14,79
	1,000	quilo	1,000	quilo	Obs.: apenas folhas		
Item	Produto	Observação	Quant.	Unidade	Custo Unitário	Custo Total	% sobre Custo Total
1	Louro fresco	Selecionar as folhas	5,600	unid.	R\$ 2,64	R\$ 14,79	100,00%



François Nieto - Consultor

|| 84-265476 • mkvfood@gmail.com



FICHA TÉCNICA



Base – manjeriço					Custo Total Unitário		R\$ 7,00
Item	Produto	Observação	Quant.	Unidade	Custo Unitário	Custo Total	% sobre Custo Total
1	Manjeriço	Folhas com caule	3,500	unid.	R\$ 2,00	R\$ 7,00	100,00%

Base – tomate ralado					Custo Total Unitário		R\$ 1,56
Item	Produto	Observação	Quant.	Unidade	Custo Unitário	Custo Total	% sobre Custo Total
1	Tomate italiano		1,000	kg	R\$ 1,34	R\$ 1,34	100,00%

Etapa 3 – Calcular custo do *menu* e finalização – Execução do prato

Arroz de Polvo Torero					Custo Total Unitário		R\$ 8,85
Item	Produto	Observação	Quant.	Unidade	Custo Unitário	Custo Total	% sobre Custo Total
1	Azeite extra-virgem		0,040	l	R\$ 29,48	R\$ 1,18	13,33%
2	Base – pimentão vermelho	picadinho/ 1 c. sopa	0,025	kg	R\$ 2,00	R\$ 0,05	0,56%
3	Base – pimentão verde	picadinho/ 1 c. sopa	0,025	kg	R\$ 2,00	R\$ 0,05	0,56%
4	Base – louro fresco	1 folha	0,001	kg	R\$ 14,79	R\$ 0,02	0,23%
5	Cebola	picadinha/ 1 c. sopa	0,025	kg	R\$ 2,11	R\$ 0,06	0,68%
6	Alho roxo	picadinho/ 1 c. sobremesa	0,015	kg	R\$ 6,32	R\$ 0,10	1,13%
7	Base – tomate ralado	2 unidades	0,240	kg	R\$ 1,56	R\$ 0,38	4,29%
8	Vinho branco seco		0,030	l	R\$ 22,29	R\$ 0,67	7,57%
9	Base – arroz pré cozido		0,150	kg	R\$ 1,18	R\$ 0,18	2,03%
10	Base – caldo de peixe	2 conchas de 150 ml	0,300	l	R\$ 1,10	R\$ 0,33	3,73%
11	Ajinomoto	a gosto	0,001	kg	R\$ 50,00	R\$ 0,05	0,56%
12	Sal	a gosto	0,001	kg	R\$ 0,99	R\$ 0,01	0,11%
13	Pimenta lemon pepper	2 c. café	0,002	kg	R\$ 18,00	R\$ 0,04	0,45%
14	Base – polvo pré-cozido		0,200	kg	R\$ 27,54	R\$ 5,51	62,26%
15	Base – salsinha picada	1 c. sopa	0,010	kg	R\$ 17,09	R\$ 0,18	2,03%
16	Base manjeriço	2 folhas	0,005	kg	R\$ 7,00	R\$ 0,04	0,45%



Arroz de Polvo Torero

**Modo de fazer:**

Orientação do chef Juliano Valesse:
 “O *mise-en-place* deve estar pronto.”

- 1 – Deixar o caldo aquecido.
- 2 – Em uma frigideira colocar o azeite e os dois pimentões, e o louro, refogar e mexer.
- 3 – Acrescer a cebola e o alho, refogar e mexer.
- 4 – Acrescer o tomate, mexer.
- 5 – Acrescer o vinho branco, mexer.
- 6 – Colocar o arroz pré-cozido, mexer.
- 7 – Imediatamente o caldo.
- 8 – Sal e Ajinomoto a gosto.
- 9 – Um tentáculo de polvo.
- 10 – Importante: o tempo e ponto apenas com experiência e treinamento.
- 11 – Finalizar com manjerição e salsinha, mexer.
- 12 – Retirar o tentáculo de polvo, deixar a ponta para decorar o prato, o restante corte em fatias de meio centímetro. ●

Palavras-chave para busca no site:
 Ficha Técnica – Torero Valesse

Rodada de Negócios Cozinha Profissional

Com o objetivo de promover a aproximação entre operadores do foodservice e fornecedores do setor, visando a identificação e resolução dos principais problemas que envolvem o dia-a-dia do negócio da alimentação fora do lar no Brasil, a 1ª Rodada de Negócios Cozinha Profissional abordará:

- ✓ O estímulo à reflexão em relação ao próprio negócio
- ✓ A análise da gestão quanto a estilos, métodos e técnicas
- ✓ A análise da estratégia, objetivando o alcance de vantagens competitivas
- ✓ O mapeamento do mercado da alimentação fora do lar no Brasil, que apresenta, ano após ano, elevada taxa de crescimento por conta do aumento do poder de compra e da integração da mulher no mercado de trabalho
- ✓ As principais práticas e cautelas necessárias para a longevidade do negócio.

Vagas limitadas!

Realização: No Ponto Consultoria, Qgastronomico e Cozinha Profissional

Data: 13 de maio de 2008 | Horário: 15 horas às 17h30 | Local: Auditório COZINHA PROFISSIONAL – São Paulo - SP

Valor do pacote com as três palestras: R\$ 95,00

www.cozinhaprofissional.com.br

COZINHA
 PROFISSIONAL