

Fondue de queijo



Classificação:	Prato principal
Número de porções:	5 pessoas
Peso da porção:	1 Kg
Armazenamento:	5 dias úteis

Ingredientes	Qtde. bruta	Qtde. líquida	Unidade	% Aprov.	Custo bruto Unitário	Custo Total
Vinho branco seco	0,300	0,300	L	100%	R\$ 4,02	R\$ 1,21
Queijo estepe	0,400	0,400	KG	100%	R\$ 40,02	R\$ 16,01
Queijo gruyère	0,300	0,300	KG	100%	R\$ 48,47	R\$ 14,54
Nós moscada	0,001	0,001	QB	100%	R\$ 18,50	R\$ 0,02
Pimenta do reino branca	0,001	0,001	QB	100%	R\$ 7,96	R\$ 0,01
Dente de alho	1,000	1,000	UN	100%	R\$ 0,02	R\$ 0,02
						R\$ -
						R\$ -
						R\$ -
						R\$ -

Custo final: R\$ 31,80

TOTAL FINAL

Preço de venda: R\$ 130,00

CMV: 24%

MODO DE PREPARO

1 - Rale os queijos e reserve.

2 - Em uma panela pegue o dente de alho e esfregue em todo o interior, adicione o vinho e deixe aquecer em fogo baixo.

3 - Após o vinho aquecer levemente, adicione os queijos pouco a pouco e fique mexendo.

4 - Quando adicionar todo o queijo mexa até tudo ficar homogêneo.

5 - Tempere com nós moscada e a pimenta branca.

6 - Enquanto faz o processo, pegue a panela de fondue e passe o mesmo dente de alho no interior e acenda o rechaud.

7 - Com a panela do fondue quente, derrame todo o creme de queijo e está pronto para servir.

