

۱ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلو کباب حسینی

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
	برنج	۱۸۵ گرم ایرانی	
۲	گوشت تکه ای گوسفندی آماده طبخ	۱۶۰	
۳	روغن مایع معمولی	به میزان لازم	
۴	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۵	رب گوجه	۲۵	
۶	پیاز آماده طبخ	۲۰	
۷	آبلیمو	۵	
۸	گوجه فرنگی آماده طبخ	۳۰	
۹	زعفران	به میزان لازم	
۱۰	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۱۱	لفل دلمه ای آماده طبخ	۱۵	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۲- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا نام غذا: چلو خورش قیمه

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	گوشت گرم گوسفندی	۴۰	
۲	لپه نخود	۳۲	
۳	برنج	۱۸۵ گرم ایرانی	
۴	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۵	سیب زمینی آماده جهت سرخ شدن	۶۰	
۶	پیاز	۱۰۰	
۷	آبلیمو	۵	
۸	لیمو عمانی	۱.۵	
۹	رب گوجه	۲۵	
۱۰	روغن مایع	به میزان لازم	
۱۱	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۱۲	هویج	۱۶	
	جمع مواد مصرفی		ریال
	سایر هزینه ها		ریال
	سود مورد انتظار		ریال
	هزینه بیمه قرارداد		ریال
	هزینه پرسنلی		ریال
	مالیات قرارداد		ریال
	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی		ریال

۳ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلو خورش بادمجان

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	گوشت گرم گوسفندی	۴۰	
۲	برنج	۱۸۵ گرم ایرانی	
۳	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۴	پیاز	۱۰۰	
۵	بادمجان آماده طبخ	۲۰۰	
۶	گوجه	۱۰۰	
۷	آبلیمو	۱۰	
۸	لیمو عمانی	۳	
۹	رب گوجه	۲۵	
۱۰	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۱۱	روغن مایع	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۴ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلو خورش لوبیا سبز

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	ملاحظات
۱	گوشت گرم گوسفندی	۴۰	
۲	برنج	۱۸۵ گرم ایرانی	
۳	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۴	پیاز	۱۰۰	
۵	لوبیا سبز	۶۰	
۶	گوجه فرنگی	۳۰	
۷	آبلیمو	۵	
۸	لیمو عمانی	۰/۰۵	
۹	سیب زمینی	۵۰	
۱۰	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۱۱	روغن مایع	به میزان لازم	
۱۲	رب گوجه	۲۵	
	جمع مواد مصرفی		ریال
	سایر هزینه ها		ریال
	سود مورد انتظار		ریال
	هزینه بیمه قرارداد		ریال
	هزینه پرسنلی		ریال
	مالیات قرارداد		ریال
	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی		ریال

۵- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا: چلو خورش کرفس

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	گوشت گرم گوسفندی	۴۰	
۲	برنج	۱۸۵ گرم ایرانی	
۳	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۴	کرفس	۱۵۰	
۵	جعفری	۲۰	
۶	نعنا	۱۵	
۷	آبلیمو	۵	
۸	لیمو عمانی	۳	
۹	رب گوجه	۲۰	
۱۰	پیاز	۱۰۰	
۱۱	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۱۲	روغن مایع	به میزان لازم	
۱۳	لوبیا قرمز	۲۰	
۱۴	سبزی خورشتی	۴۰	
	جمع مواد مصرفی		ریال
	سایر هزینه ها		ریال
	سود مورد انتظار		ریال
	هزینه بیمه قرارداد		ریال
	هزینه پرسنلی		ریال
	مالیات قرارداد		ریال
	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی		ریال

۶- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
نام غذا : چلو خورش آلو

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	گوشت گرم گوسفندی	۴۰	
۲	زعفران	به میزان لازم	
۳	برنج	۱۸۵ گرم ایرانی	
۴	شکر	۷	
۵	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۶	آلوچه	۶۰	
۷	آبلیمو	۲۰	
۸	پیاز	۱۰۰	
۹	رب گوجه	۲۰	
۱۰	روغن مایع	به میزان لازم	
۱۱	سیب زمینی	۶۰	
۱۲	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
	جمع مواد مصرفی		ریال
	سایر هزینه ها		ریال
	سود مورد انتظار		ریال
	هزینه بیمه قرارداد		ریال
	هزینه پرسنلی		ریال
	مالیات قرارداد		ریال
	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی		ریال

۷- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلو کباب کوبیده

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	گوشت گوسفند گرم	۴۰	
۲	گوشت گوساله گرم	۸۵	
۳	سینه مرغ	۱۵	
۴	برنج	۱۸۵ گرم ایرانی	
۵	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۶	سماق	به میزان لازم	
۷	زعفران	به میزان لازم	
۸	پیاز	۱۲۰	
۹	گوجه فرنگی	۱۰۰	
۱۰	روغن مایع	به میزان لازم	
۱۱	کره	۸	
۱۲	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
	جمع مواد مصرفی		ریال
	سایر هزینه ها		ریال
	سود مورد انتظار		ریال
	هزینه بیمه قرارداد		ریال
	هزینه پرسنلی		ریال
	مالیات قرارداد		ریال
	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی		ریال

۸ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلو کباب برگ

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	گوشت راسته و فیله گوساله گرم	۱۵۰	
۲	برنج	۱۸۵ گرم ایرانی	
۳	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۴	سماق	به میزان لازم	
۵	زعفران	به میزان لازم	
۶	پیاز	۱۵۰	
۷	آبلیمو	۵	
۸	روغن مایع	۲۰	
۹	کره	به میزان لازم	
۱۰	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
	جمع مواد مصرفی		ریال
	سایر هزینه ها		ریال
	سود مورد انتظار		ریال
	هزینه بیمه قرارداد		ریال
	هزینه پرسنلی		ریال
	مالیات قرارداد		ریال
	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی		ریال

۹- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلو کباب همدانی

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	چرخنی گوسفندی (گرم)	۵۰	
۲	چرخنی گوساله (گرم)	۹۰	
۳	برنج	۱۸۵ گرم ایرانی	
۴	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۵	سماق	به میزان لازم	
۶	پیاز	۱۲۰	
۷	گوجه فرنگی	۱۰۰	
۸	روغن مایع	به میزان لازم	
۹	کره	۸	
۱۰	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۱۰- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
نام غذا : چلوخورش میگو با قارچ و سیب زمینی

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	میگو	۱۲۰	
۲	برنج	۱۸۵ گرم ایرانی	
۳	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۴	قارچ	۳۰	
۵	فلفل دلمه ای	۲۰	
۶	سس کچاپ	۳۰	
۷	سیب زمینی	۵۰	
۸	سیر	۱۰	
۹	آبلیمو	۵	
۱۰	پیاز	۱۰۰	
۱۱	روغن مایع	۳۰	
۱۲	نان خانگی سبوس دار		

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۱۱ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلو خورشت فسنجان با مرغ

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	مرغ لحم	۱۰۰	
۲	برنج	۱۸۵ گرم ایرانی	
۳	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۴	مغز گردو فسنجانی	۷۵	
۵	شکر	۲۰	
۶	رب انار	۵۰	
۷	زعفران	۰.۵	
۸	پیاز	۱۰۰	
۹	نان خانگی سبوس دار		

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۱۲ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلو کباب میکس

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	سینه مرغ خالص	۱۵۰	
۲	گوشت گوساله	۵۰	
	قلوه گاه گوسفندی	۲۰	
۳	برنج	۱۸۵ گرم برنج ایرانی	
۴	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۵	زعفران	به میزان لازم	
۶	پیاز	۱۲۰	
۷	آبلیمو	۲۰	
۸	روغن مایع	به میزان لازم	
۹	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۱۰	گوجه	۱۰۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۱۳ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلو اکبر جوجه

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	مرغ (یک کیلویی)	۵۰۰	
۲	روغن	۱۰۰	
۳	برنج	۱۸۵ گرم برنج ایرانی	
۴	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۵	کره حیوانی	۳۰	
۶	پیاز	۱۰۰	
۷	رب انار	۵۰	
۸	نان خانگی سبوس دار		

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۱۴ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا: چلوکباب بختیاری

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	قیمت به ریال
۱	گوشت راسته گوسفندی گرم	۶۰	
۲	سینه مرغ	۱۰۰	
۳	برنج	۱۸۵ گرم برنج ایرانی	
۴	ادویجات و نمک و زعفران	به میزان لازم	
۵	گوجه	۱۰۰	
۶	پیاز	۱۰۰	
۷	نان خانگی سبوس دار	۰.۵	
۸	کره	۱۰	
۹	روغن مایع	۲۰	
	جمع مواد مصرفی		ریال
	سایر هزینه ها		ریال
	سود مورد انتظار		ریال
	هزینه بیمه قرارداد		ریال
	هزینه پرسنلی		ریال
	مالیات قرارداد		ریال
	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی		ریال

۱۵ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلو خورش سبزی

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	گوشت گرم گوسفندی	۴۰	
۲	لویا چیتی	۲۵	
۳	برنج	۱۸۵ گرم برنج ایرانی	
۴	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۵	سبزی خورش	۱۳۰	
۶	پیاز	۱۰۰	
۷	آبلیمو	۵	
۸	لیمو عمانی	۱.۵	
۹	روغن مایع	به میزان لازم	
۱۰	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۱۱	تمرهندی	به میزان لازم	
۱۲	روغن مایع جهت سرخ کردن سبزی	۱۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۱۶ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلوخورشت مرغ وقارچ

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	سینه مرغ	۹۰	
۲	برنج	۱۸۵ گرم برنج ایرانی	
۳	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۴	قارچ	۶۰	
۵	نخود فرنگی	۲۰	
۶	سیب زمینی	۱۰۰	
۷	آبلیمو	۱۰	
۸	پیاز	۲۰۰	
۹	روغن مایع	۸۰	
۱۰	فلفل دلمه ای	۱۰	
۱۱	نان خانگی سبوس دار	۱/۲	
۱۲	رب گوجه	۲۵	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۱۷ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلو جوجه کباب بدون استخوان

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	سینه مرغ خالص	۱۸۰	
۲	برنج	۱۸۵ گرم برنج ایرانی	
۳	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۴	زعفران	به میزان لازم	
۵	پیاز	۱۲۰	
۶	آبلیمو	۲۰	
۷	روغن مایع	به میزان لازم	
۸	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۹	سس مایونز	۶	
۱۰	جوجه	۱۰۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۱۸ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : سبزی پلو با ماهی قزل آلا

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	برنج	۱۸۵ گرم برنج ایرانی	
۲	آرد گندم	۲۰	
۳	آبلیمو	۲۰	
۴	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۵	پیاز	۵۰	
۶	روغن مایع	به میزان لازم	
۷	سبزی پلوئی	۱۰۰	
۸	ماهی قزل آلا خارکش شده آماده طبخ	۲۶۰	
۹	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۱۰	لیمو ترش	۳۰	
۱۱	رطب	۵۰	
۱۲	زعفران	به میزان لازم	
۱۳	پودر سیر	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۱۹ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : سبزی پلو با ماهی شیر

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	برنج	۱۸۵ گرم برنج ایرانی	
۲	آرد گندم	۲۰	
۳	آبلیمو	۲۰	
۴	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۵	پیاز	۵۰	
۶	روغن مایع	به میزان لازم	
۷	سبزی پلوئی	۱۰۰	
۸	ماهی شیر	۲۸۰	
۹	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۱۰	لیمو ترش	۳۰	
۱۱	رطب	۵۰	
۱۲	زعفران	به میزان لازم	
۱۳	پودر سیر	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

**۲۰- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
(سبزی پلو با کنسرو ماهی)**

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	برنج ایرانی	۱۶۰	
۲	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۳	لیمو ترش	۳۰	
۴	رطب	۵۰	
۵	زعفران	به میزان لازم	
۶	کنسرو ماهی	۱۸۰	
	سبزی پلویی	۱۰۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۲۱- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا نام غذا: زرشک پلو با مرغ (سینه یا ران)

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	مرغ آماده طبخ	۳۰۰	
۲	برنج	۱۸۵ گرم برنج ایرانی	
۳	زرشک	۱۰	
۴	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۵	هویج	۳۰	
۶	زعفران	۰/۰۱۳۰	
۷	پیاز	۱۰۰	
۸	رب گوجه فرنگی	۲۰	
۹	روغن مایع	۷۳	
۱۰	فلفل دلمه ای	۱۰	
۱۱	آبلیمو	۵	
۱۲	شکر	۲	
۱۳	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۱۴	پودر سیر	به میزان لازم	
۱۵	کرفس	۵	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۲۲ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : شوید باقلا پلو با کوکو سبزی

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	تخم مرغ	۱۰۰	
۲	لپه زرد باقلا	۲۰	
۳	برنج	۱۸۵ گرم برنج ایرانی	
۴	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۵	شوید تازه	۱۰۰	
۶	روغن مایع	به میزان لازم	
۷	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۸	سبزی کوکو	۱۰۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۲۳ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : استانبولی پلو

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	برنج	۱۴۵ گرم برنج ایرانی	
۲	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۳	روغن مایع	به میزان لازم	
۴	رب گوجه	۲۵	
۵	قارچ	۵۰	
۶	قلوه گاه گوساله	۳۰	
۷	گوساله چرخشی	۳۵	
۸	لوبیا سبز	۵۰	
۹	نخود فرنگی	۱۰	
۱۰	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۲۴ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : عدس پلو

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	برنج	۱۵۵ گرم برنج ایرانی	
۲	عدس	۲۵	
۳	روغن مایع	به میزان لازم	
۴	گوشت گوساله چرخشی	۵۴	
۵	پیاز	۱۵	
۶	کشمش	۳۰	
۷	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۸	رب گوجه	۱۵	
۹	فلفل دلمه ای	۱۰	
۱۰	ادویجات و نمک	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۲۵ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : چلو کباب کوبیده مرغ

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	گوشت مرغ سینه خالص	۷۰	
۲	فیله ران مرغ	۷۰	
۳	برنج	۱۸۵ گرم ایرانی	
۴	زعفران	به میزان لازم	
۵	پیاز	۲۰۰ گرم	
۶	جعفری	۲۰ گرم	
۷	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ (نصف)	
۸	کره	۸ گرم	
۹	گوجه	۱۰۰	
۱۰	ادویجات و نمک	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۲۶ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : لوبیا پلو

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	ملاحظات
۱	لوبیا چشم بلبلی	۲۵	
۲	برنج	۱۵۵ گرم برنج ایرانی	
۳	گوشت چرخ کرده گوساله	۵۴	
۴	شوید	۸۰	
۵	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۶	روغن مایع	به میزان لازم	
۷	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۸	رب گوجه	۱۵	
۹	پیاز	۱۵	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

**۲۷- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
(چلو شینسل سوخاری)**

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	برنج ایرانی	۱۸۰	
۲	شینسل مرغ آماده به طبخ	۲۵۰	
۳	روغن مایع	۳۰	
۴	آبلیمو	۱۰	
۵	هویج آب پز	۵۰	
۶	ترشی کلم قرمز	۵۰	
۷	آرد سوخاری	۴۶	
۸	زعفران	به میزان لازم	
۹	تخم مرغ	۱ عدد	
۱۰	ادویه و نمک	به میزان لازم	
۱۱	پیاز	۱۰۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۲۸- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا (پلو ماش)

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	برنج ایرانی	۱۶۰	
۲	ماش	۴۰	
۳	سیب زمینی تنوری	۸۰	
۴	روغن	به میزان لازم	
۵	نمک	به میزان لازم	
۶	زردچوبه	به میزان لازم	
۷	گوشت گوساله چرخشی	۶۰	
۸	پیاز	۱۰۰	
۹	فلفل سیاه	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۲۹- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : ته چین ساده

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	قیمت به ریال
۱	برنج	برنج ایرانی ۵۵	
۲	زعفران	۰/۰۲۶	
۳	روغن مایع	۱۴	
۴	ماست پاستوریزه	۱۰	
۵	تخم مرغ	۳۰	
۶	کشمش	۶	
۷	ادویجات و نمک	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس با برنج ایرانی

۳۰ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : ماکارونی

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	ماکارونی	۱۸۰	
۲	گوشت گوساله چرخ	۸۰	
۳	رب گوجه	۲۵	
۴	روغن مایع	به میزان لازم	
۵	ادویه جات و نمک	به میزان لازم	
۶	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۳۱ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : ماکارونی ۸۰ گرمی

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	ماکارونی	۵۱	
۲	گوشت گوساله چرخشی	۲۳	
۳	رب گوجه	۶	
۴	روغن مایع	به میزان لازم	
۵	ادویه جات و نمک	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۳۲ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : خوراک کباب کوبیده

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	گوشت گوساله چرخی	۱۰۰	
۲	گوشت گوسفند چرخی	۵۰	
۳	سینه مرغ	۲۰	
۴	پیاز	۸۰	
۵	جعفری	۲۰	
۶	نان خانگی سبوس دار	۱ عدد	
۷	لیمو ترش	۵۰	
۸	گوجه	۱۰۰	
۹	ادویه جات و نمک	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۳۳ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : خوراک کتلت

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	گوشت چرخى گوساله	۱۰۰	
۲	پیاز	۱۰۰	
۳	سیب زمینی سرخ شده	۱۰۰	
۴	آرد سوخاری	۲۰	
۵	تخم مرغ	۳۰	
۶	آبلیمو	۵	
۷	روغن مایع	به میزان لازم	
۸	جعفری	۲۰	
۹	سس گوجه تک نفره	۲۰	
۱۰	نان خانگی سبوس دار	۱ عدد	
۱۱	گوجه	۱۰۰	
۱۲	خیار شور	۷۰	
۱۳	ادویجات و نمک	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۳۴ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : خوراک جوجه کباب

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	ملاحظات
۱	سینه مرغ خالص	۲۰۰	
۲	روغن مایع	۳۴	
۳	روغن زیتون	به میزان لازم	
۴	زعفران	به میزان لازم	
۵	لیمو ترش	۳۰	
۶	پیاز	۱۰۰	
۷	جعفری	۲۰	
۸	خیار شور	۵۰	
۹	نان خانگی سبوس دار	۱ عدد	
۱۰	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۱۱	آبلیمو	۲۰	
۱۲	کره	۱۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۳۵ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا: خوراک بریان اصفهان

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	گوشت گوسفندی بدون استخوان	۱۶۰	
۲	شش گوسفندی	۵۰	
۳	ریحان تازه پاک شده	۵۰	
۴	زعفران	۰/۰۱	
۵	خلال بادام	۴	
۶	زرشک	۴	
۷	روغن	به میزان لازم	
۸	نعنا تازه پاک شده	۲۰	
۹	پیاز پاک شده	۱۰۰	
۱۰	دارچین	۱/۵	
۱۱	فلفل سیاه	۱/۵	
۱۲	ادویه کاری و نمک	به میزان لازم	
۱۳	نان خانگی سبوس دار	۱/۵ عدد	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۳۶- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : خوراک جوجه چینی با خمیر بنیه و سس تارتار

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	فیله پاک شده مرغ	۱۲۰	
۲	زعفران	۰.۱	
۳	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۴	پیاز	۱۰۰	
۵	آرد سفید	۷۰	
۶	گوجه فرنگی	۵۰	
۷	جعفری	۱۰	
۸	تخم مرغ	۳۵	
۹	سیب زمینی	۲۰۰	
۱۰	نان خانگی سبوس دار	۱	
۱۱	خیار شور	۵۰	
۱۲	روغن مایع	۱۵۰	
۱۳	سس تارتار	۶۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۳۷ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : خوراک شنيسل مرغ

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	شنيسل مرغ	۳۵۰	
۲	روغن مایع	به میزان لازم	
۳	آبليمو	۱۰	
۴	سیب زمینی	۱۰۰	
۵	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۶	پیاز	۵۰	
۷	خیار شور	۷۰	
۸	جعفری	۱۰	
۹	ليمو ترش	۵۰	
۱۰	نان خانگی سبوس دار	۱ عدد	
۱۱	آرد سوخاری	۴۶	
۱۲	زعفران	به میزان لازم	
۱۳	تخم مرغ	به میزان لازم	
۱۴	سس گوجه	یک عدد	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۳۸ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : خوراک لوییا و قارچ

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	کنسرو لوییا و قارچ	۴۰۰	
۲	خیارشور	۵۰	
۳	زیتون	۲۵	
۴	لیمو ترش	۳۰	
۵	رطب	۵۰	
۶	نان خانگی سبوس دار	۱ عدد	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۳۹ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : خوراک الویه ۸۵ گرمی

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	مرغ	۱۳	
۲	نخود فرنگی	۶	
۳	سس مایونز	۹	
۴	سیب زمینی	۲۶	
۵	هویج	۶	
۶	خیارشور	۱۵	
۷	تخم مرغ	۱۰	
۸	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۹	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۴۰ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
نام غذا : خوراک الویه

ردیف	نام جنسی	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	خیارشور	۵۰	
۲	زیتون	۲۵	
۳	کاهو	۸۰	
۴	الویه یک نفره برند معتبر	۲۰۰	
۵	نان خانگی سبوس دار	۱ عدد	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۴۱ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : خوراک مرغ

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	قیمت به ریال
۱	مرغ (ران یا سینه) آماده طبخ	۳۵۰	
۲	آبلیمو	۱۰	
۳	جعفری	۱۰	
۴	پیاز	۱۰۰	
۵	رب گوجه	۱۵	
۶	خیار شور	۵۰	
۷	گوجه	۱۰۰	
۸	لیمو ترش	۵۰	
۹	سیب زمینی سرخ شده	۱۰۰	
۱۰	فلفل دلمه	۱۰	
۱۱	هویج	۵۰	
۱۲	نان خانگی سبوس دار	۱ عدد	
۱۳	ادویه جات و نمک	به میزان لازم	
۱۴	آرد سوخاری	۴۰	
۱۵	روغن مایع	به میزان لازم	
۱۶	پودر سیر	به میزان لازم	
۱۷	تخم مرغ	به میزان لازم	
۱۸	زعفران	به میزان لازم	
۱۹	سس گوجه	یک عدد	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۴۲ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : خوراک تن ماهی

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	تن ماهی ۱۸۰ گرمی	۱ قوطی	
۲	خیارشور	۵۰	
۳	زیتون	۲۵	
۴	لیمو ترش	۳۰	
۵	رطب	۵۰	
۶	نان خانگی سبوس دار	۱ عدد	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۴۳ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : آبگوشت

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	لویا سفید	۲۵	
۲	نخود	۲۵	
۳	سیب زمینی	۱۰۰	
۴	گوشت گوسفند چرخی	۱۰۰	
۵	لیمو عمانی	۳	
۶	گوجه	۵۰	
۷	پیاز	۵۰	
۸	ریحان	۷۰	
۹	رب گوجه	۱۵	
۱۰	ترشی	۷۰	
۱۱	نان خانگی سبوس دار	۱ عدد	
۱۲	ادویه جات و نمک	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

**۴۴- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
(قارچ سوخاری)**

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	قارچ	۳۰	
۲	آرد سوخاری	۴۰	
۳	تخم مرغ	۰.۵	
۴	نمک	به میزان لازم	
۵	روغن	۲۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

**۴۵- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
(خورش ماست)**

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	گوشت گردن گوسفندی	۶۰	
۲	ماست چکیده	۱۵۰	
۳	زعفران	به میزان لازم	
۴	خلال بادام	۲	
۵	مغز گردو	۲	
۶	شکر	۱.۵	
۷	زرشک	۱	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

**۴۶- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
(گیاهی رژیمی)**

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	کلم بروکلی آب پز	۵۰	
۲	گل کلم آب پز	۵۰	
۳	هویج آب پز	۵۰	
۴	سیب زمینی آب پز	۱۰۰	
۵	نخود فرنگی آب پز	۲۰	
۶	ذرت آب پز	۲۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۴۷ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : تخم مرغ نیمرو

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	تخم مرغ	۲۰۰	
۲	گوجه	۱۰۰	
۳	خیارشور	۵۰	
۴	پیاز	۵۰	
۵	نان خانگی سبوس دار	۱ عدد	
۶	روغن مایع	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۴۸ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
نام غذا : غذای سرد (نان خانگی سبوس دار - پنیر و گردو)

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	پنیر ۶۰ گرمی	۱ عدد	
۲	رطب	۶۰	
۳	مغز گردو درجه یک	۵۰	
۴	گوجه	۸۰	
۵	نان خانگی سبوس دار	۱ عدد	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

**۴۹- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
غذای سرد (پنیر - خیار - گوجه)**

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	پنیر	۶۰	
۲	خیار	۱۰۰	
۳	گوجه	۱۰۰	
	نان خانگی سبوس دار	۱/۲ عدد	
۴	خرما	۵۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۵۰- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
(سوپ قارچ)

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	آرد سفید	۵۰	
۲	قارچ	۳۰	
۳	شیر	۱۰۰ سی سی	
۴	خامه	۵	
۵	نخود فرنگی	۱۰	
۶	نمک و فلفل سیاه	به میزان لازم	
۷	جعفری	۷	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۵۱ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : سوپ جو

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	جو پرک	۸	
۲	سینه مرغ	۱۰	
۳	روغن	به میزان لازم	
۴	هویج	۱۸	
۵	جعفری	۴	
۶	رب گوجه	۱۵	
۷	آبلیمو	۵	
۸	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۹	سیب زمینی	۱۵	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۵۲- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : سوپ ورمیشل

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	روغن مایع	به میزان لازم	
۲	ورمیشل	۲۰	
۳	آبلیمو	۵	
۴	رب گوجه	۱۵	
۵	جعفری	۵	
۶	هویج	۲۰	
۷	ادویجات و نمک	به میزان لازم	
۸	سینه مرغ	۱۰	
۹	سیب زمینی	۱۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۵۳ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : سوپ شلغم

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	شلغم	۳۸	
۲	لوبیا سفید	۳/۵	
۳	عدس	۳/۵	
۴	نخود	۳/۵	
۵	سبزی	۲۰	
۶	برنج	۳	
۷	نعنا خشک	۰/۵	
۸	روغن مایع	۱/۵	
۹	پیاز	۸	
۱۰	ادویه جات و نمک	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

**۵۴- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
(بورانی اسفناج)**

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	ماست ساده	۱۲۰	
۲	اسفناج پخته	۳۰	
۳	ادویه جات و نمک	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۵۵- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا (بورانی لبو)

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	ماست ساده	۱۲۰	
۲	لبو پخته	۳۰	
۳	ادویه جات و نمک	به میزان لازم	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۵۶ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت سالاد

نام : سالاد شیرازی (فله ای)

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	پیاز	۵۰	
۲	خیار	۱۰۰	
۳	گوجه	۷۰	
۴	آبغوره	۲۵	
۵	فلفل سیاه	۰/۵	
۶	نمک	۰/۵	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۵۷- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت سالاد
نام: سالاد فصل (فله ای)

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	هویج	۱۰	
۲	خیار	۳۰	
۳	گوجه	۴۰	
۴	کاهو	۸۰	
۵	شکر	۲	
۶	سس مایونز (تک نفره)	۱۵	
۷	ماست	۲۵	
۸	زیتون	۱۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

**۵۸ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
(سالاد ماکارانی)**

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	ماکارانی (شکلی)	۷۰	
۲	خیارشور	۲۰	
۳	سیب زمینی	۲۰	
۴	سس مایونز	۱۵	
۵	فلفل	۱	
۶	نمک	۱	
۷	شینسل سینه مرغ	۵۰	
۸	آویشن	۱	
۹	هویج	۱۵	
۱۰	نخود فرنگی	۱۰	
۱۱	ذرت	۱۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۵۹- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا: سالاد سزار

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	کاهو	۹۰	
۲	فیله مرغ	۷۰	
۳	مغز گردو	۳۰	
۴	پنیرپاریزان	۲۰	
۵	روغن زیتون	۵	
۶	سس مایونز تک نفره	۱۵	
۷	نان	۳۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۶۰- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
نام غذا : ماست ساده تک نفره

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	ماست ساده تک نفره (برند معتبر)	۱۵۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۶۱ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : ماست و نعنا

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	ماست	۱۵۰	
۲	نعنا	۲	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۶۲ - لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : ماست و موسیر

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	ماست موسیر (برند معتبر)	۱۵۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

۶۳- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا

نام غذا : ماست و خیار

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	ماست	۱۸۰	
۲	خیار	۶۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

**۶۴- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
(ماست و سبزیجات)**

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	ماست کم چرب	۱۳۰	
۲	کشمش	۲۰	
۳	سبزی تازه	۲۰	
۴	خیار	۳۰	
۵	فلفل سیاه	۳	
۶	نمک	۲	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

**۶۵- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی جهت یک پرس غذا
(ژله)**

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	پودر ژله	۵۰	
۲	موز	۲۰	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرسنلی
ریال	مالیات قرارداد
ریال	قیمت فروش یک پرس

**۶۶- لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی
(نوشیدنی تخم شربتی و خاکشیر)**

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	مبلغ به ریال
۱	تخم شربتی	۵	
۲	شکر	۳	
۳	خاکشیر	۵	

ریال	جمع مواد مصرفی
ریال	سایر هزینه ها
ریال	سود مورد انتظار
ریال	هزینه بیمه قرارداد
ریال	هزینه پرستلی
ریال	مالیات قرارداد

لیست آنالیز مقدار مواد مصرفی

ردیف	نام جنس	میزان به گرم	قیمت به ریال
۶۷	کرم کنجدی وانیلی تک نفره	۵۰ گرم	
۶۸	ترشی لیمو تک نفره	۷۰ گرم	
۶۹	ترشی سیر تک نفره	۷۰ گرم	
۷۰	ترشی لیمو فله ای	۱۵۰ گرم	
۷۱	ترشی مخلوط فله ای	۱۵۰ گرم	
۷۲	ترشی زیتون فله ای	۵۰ گرم	
۷۳	زیتون پروده فله ای	۱۰۰ گرم	
۷۴	ریحان فله ای	۴۰ گرم	
۷۵	سبزی خوردن فله ای	۵۰ گرم	
۷۶	ترشی کلم قرمز فله ای	۵۰ گرم	
۷۷	ماست فله ای	۱۵۰ گرم	
۷۸	ماست موسیر فله ای	۱۵۰ گرم	
۷۹	بستنی لیوانی	اعداد	