

صبحانه سلف مرکزی ۹۸-۹۷

کره و مربا / چای

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۲۰	کره
		۲۵	مربا تکنفره
		۱	چای ( عدد )
		۲۰	قند
		۱	نان (قرص)
			پلاستیک و بسته بندی
جمع			

کره و عسل / چای

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۲۰	کره
		۲۵	عسل تکنفره
		۱	چای ( عدد )
		۲۰	قند
		۱	نان (قرص)
			پلاستیک و بسته بندی
قیمت کل			

پنیر و خرما / چای

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۳۰	پنیر تکنفره
		۵۰	حلوا شکری (عقاب)
		۱	چای ( عدد )
		۲۰	قند
		۱	نان (قرص)
			پلاستیک و بسته بندی
جمع			

تخم مرغ آب پز و شیر / چای

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۶۵	تخم مرغ
		۲۰۰ میلی لیتر	شیر (لیوانی)
		۱	چای (عدد)
		۲۰	قند
		۱	نان (قرص)
جمع			

تخم مرغ آب پز / شیر کاکائو / چای

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۶۵	تخم مرغ
		۲۰۰ میلی لیتر	شیر کاکائو (لیوانی)
		۱	چای (عدد)
		۲۰	قند
		۱	نان (قرص)
جمع			

خامه و چای

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۰۰	خامه تکفیره
		۱	چای (عدد)
		۲۰	قند
		۱	نان (قرص)
جمع			

پنیر و خیار/ چای

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۳۰	پنیر تکنفره
		۱۰۰	خیار
		۱	چای ( عدد)
		۲۰	قند
		۱	نان (قرص)
جمع			

شیر/ کره/عسل/چای

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۲۰۰ میلی لیتر	شیر لیوانی
		۲۰	کره
		۲۵	عسل تکنفره
		۱	چای ( عدد)
		۲۰	قند
		۱	نان (قرص)
جمع			

# وعده های غذایی ناهار و شام (سلف مرکزی ۹۸-۹۷)

چلو/ جوجه کباب (وزن هر سیخ آماده پخت ۱۷۵ گرم می باشد)

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۱۷۰	جوجه (شینسل تازه سینه مرغ)
		۳	لفل دلمه ای
		۵	روغن مایع جهت جوجه
		۱۲	روغن مایع
		۱۰	ماست
		۵	آبلیمو
		۲	کره حیوانی
		۱۰	کره حیوانی (جهت توزیع)
		۵	پیاز
		۵	سرکه (جهت برنج)
		۵	سس کچاپ
		۳	سس خردل
		به ارای هر ۱۰۰۰ پرس	زعفران
		انتقال	
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
			<b>جمع</b>

\*تهیه سیخ چوبی جوجه کباب به عهده فروشنده می باشد

لیل مشکلات تهیه شینسل تازه، به ناچار شینسل منجمد استفاده نماید، شینسل خرد شده و آماده سیخ گرفتن توسط ناظر مربوطه مطابق با آنالیز و آمار اعلام شده

زرشک پلو/مرغ

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		150	برنج هندی
		۳۵۰	مرغ
		۱۰	روغن مایع (مخصوص سرخ کردن)
		۱۵	روغن مایع
		۵	آبلیمو
		۲۵	رب گوجه
		۳	فلفل دلمه ای
		۳	زرشک
		۲۰	پیاز
		۵	هویج
		به ازای هر ۱۰۰۰ پرس ۱ مثقال	زعفران
		۱۰	سبزیجات معطر (مرزه و نعناع)
		به اندازه کافی	ادویه
		۵	سرکه (جهت برنج)
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع کل</b>			

چلو / کباب کوبیده

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		150	برنج هندی
		۴۰	گوشت منجمد گوساله (ران-سردست-راسته)
		۴۰	گوشت گوسفندی (ران بدون استخوان گوسفندی)
		۱۲	روغن (مایع)
		۲	آبلیمو
		۲۰	پیاز
		۱۰	دنبه
		به ازای هر ۱۰۰۰ پرس	زعفران
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
		۵	سرکه (جهت برنج)
<b>جمع</b>			

وزن هر سیخ خام آماده پخت: ۱۰۰ گرم

چلو/خوردشت قارچ

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		150	برنج هندی
		۷۰	شینسل سینه مرغ (تازه)
		۶۰	قارچ (دکمه ای)
		۵۰	سیب زمینی (با پوست و بدون گل)
		۲۰	پیاز
		۲۰	رب گوجه
		۵	گوجه
		۱	نعناع خشک
		۵	آبغوره
		۵	آبلیمو
		۴۰	روغن (مایع و مخصوص سرخ کردن)
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
		به اندازه کافی	ادویه
		۵	سرکه (جهت برنج)
<b>جمع</b>			

چلو خوردشت قیمه با گوشت گوساله

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		150	برنج هندی
		50	گوشت منجمد گوساله (ران یا راسته)
		۳۵	روغن (مایع و مخصوص سرخ کردن)
		۳۰	لپه
		۱۵	رب گوجه
		۱۴۰	سیب زمینی (با پوست بدون گل)
		15	پیاز
		1	لیمو عمانی
		۲	آبلیمو
		۱۰	گوجه
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
		۵	سرکه (جهت برنج)
<b>جمع</b>			

چلو خورش قیبه (گوشت گوسفندی)

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		150	برنج هندی
		55	گوشت گوسفندی بدون استخوان (ران)
		۳۵	روغن (مایع و مخصوص سرخ کردن)
		۳۰	لپه
		۱۵	رب گوجه
		۱۵۰	سیب زمینی (با پوست بدون گل)
		15	پیاز
		1	لیمو عمانی
		۱۰	گوجه
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
		۵	سرکه (جهت برنج)
			<b>جمع</b>

چلو/خورش قیبه بادمجان

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		150	برنج هندی
		۵۰	گوشت منجمد گوساله (ران یا راسته)
		۵۵	روغن (مایع و مخصوص سرخ کردن)
		۳۰	لپه
		۲۵	رب گوجه
		۲۰	پیاز
		۱	لیمو عمانی
		۱۵	گوجه
		۱۰۰	بادمجان پاک کرده
		به اندازه کافی	ادویه
		۳	آبغوره
		۵	سرکه (جهت برنج)
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
			<b>جمع</b>

چلو/خورشت قیمه بادمجان (با گوشت گوسفندی)

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		150	برنج هندی
		۵۰	گوشت گوسفندی بدون استخوان (ران)
		۵۵	روغن (مایع و مخصوص سرخ کردن)
		۳۰	لپه
		۲۵	رب گوجه
		۱۵	پیاز
		۱	لیمو عمانی
		۱۵	گوجه
		۹۰	بادمجان پاک کرده
		۲۵	سیب زمینی چرخ شده
		به اندازه کافی	ادویه
		۳	آبغوره
		۵	سرکه (جهت برنج)
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

چلو/خورشت سبزی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		150	برنج هندی
		۵۵	گوشت منجمد گوساله (ران یاراسته)
		۱۲	روغن مایع
		۳۵	سبزی سرخ شده (همراه با روغن مخصوص سرخ کردن)
		۲۵	لوبیا چیتی
		۲۰	پیاز
		۱	لیمو عمانی
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
		۵	سرکه (جهت برنج)
<b>جمع کل</b>			



چلو/ خورشت سبزی (گوشت گوسفندی)

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		150	برنج هندی
		۵۵	گوشت گوسفندی بدون استخوان(ران)
		۱۲	روغن مایع
		۳۵	سبزی سرخ شده (همراه با روغن مخصوص سرخ کردن)
		۲۵	لوبیا چیتی
		۱۵	پیاز
		۱	لیمو عمانی
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
		۵	سرکه (جهت برنج)
<b>جمع کل</b>			

\*سبزی تهیه شده از کارخانه جهت سرخ کردن باید تازه باشد.

\*میزان سرخ کردن سبزی باید مورد تایید ناظر مربوطه باشد.

چلو خورشت فسنجان

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۲۰۰	ران مرغ(با استخوان)
		۴۰	مغز گردو سفید و پاک کرده
		۳۵	رب انار
		۱۵	پیاز
		۲۵	روغن
		۵-۱۵ به تشخیص ناظر	هویج
		۸	شکر
		۵	سبزی معطر
		به اندازه کافی	ادویه
		۸	سرکه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

چلو/خورشت لوبیا سبز

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		150	برنج هندی
		۴۰	روغن (مایع و مخصوص سرخ کردن)
		۵۰	گوشت منجمد گوساله (ران یا راسته)
		۱۵	پیاز
		۲۰	رب گوجه
		۳	آبلیمو
		۶۵	سیب زمینی (با پوست بدون گل)
		۵۵	لوبیا سبز پاک کرده
		به اندازه کافی	ادویه
		۱۰	گوجه
		۴	آبغوره
		۵	سرکه (جهت برنج)
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

چلو/خورشت کرفس

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		150	برنج هندی
		۳۵	روغن مایع (مخصوص سرخ کردن)
		۱۲	روغن مایع
		۶۰	گوشت منجمد گوساله (ران یا راسته)
		۱۵	رب گوجه
		۱۳۰	کرفس پاک کرده
		۱۵	پیاز
		۱۵	لوبیا قرمز
		۵	سبزی سرخ
		۱۰	آب غوره
		۵	سرکه جهت برنج
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع کل</b>			

شوید پلو / ماهی قزل آلا

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		140	برنج هندی
		350	ماهی قزل آلا (تازه و غیر منجمد)
		۷۰	روغن (مایع و سرخ کردنی)
		۷	شوید خشک
		۳۰	آبلیمو
		۴۰	آرد نانوايي
		۱۰	پیاز
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

چلو / کباب کوبیده مرغ

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۶۰	شینسل تازه (مخلوط ران ۵۰ درصد و سینه ۵۰ درصد)
		۲۰	گوشت ران گوسفندی بدون استخوان
		۱۲	روغن (مایع)
		۲۰	پیاز
		۱۰	دنبه
		۱۰	کره
		به ارای هر ۱۰۰۰۰ پرس ۲ مثقال	زعفران
		۴	برگ جعفری
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
		۵	سرکه (جهت برنج)
<b>جمع</b>			

وزن هر سیخ آماده پخت: ۱۰۰ گرم

### چلو کباب حسینی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		150	برنج هندی
		۶۰	روغن (مایع و سرخ کردنی)
		۱۵۰	گوشت منجمد گوساله (ران یا راسته)
		۱۵	پیاز
		۲۰	رب گوجه
		به ارای هر ۱۰۰۰ پرس ۱ متقال	زعفران
		۳	لفل دلمه ای
		به اندازه کافی	ادویه
		۵	سرکه (جهت برنج)
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

تهیه سیخ چوبی کباب حسینی به عهده فروشنده است\*

### شوید پلو/ گوشت لقمه ای

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		140	برنج هندی
		۲۰	روغن مایع (مایع و مخصوص سرخ کردن)
		۱۴۰	گوشت منجمد گوساله (مخلوط ران یا راسته)
		۱۰	پیاز
		۲۰	رب گوجه
		۷	شوید خشک
		۵	آبغوره
		۵	لفل دلمه ای
		۵	هویج
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

چلو/خورشت لوبیا سبز (گوشت گوسفندی)

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۴۰	روغن (مایع و مخصوص سرخ کردن)
		۵۰	گوشت گوسفندی (بدون استخوان)
		۱۵	پیاز
		۲۰	رب گوجه
		۳	آبلیمو
		۶۵	سیب زمینی (با پوست بدون گل)
		۵	هویج
		۵۵	لوبیا سبز پاک کرده
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
		2	سرکه (جهت برنج)
<b>جمع</b>			

شویدپلو/ تن ماهی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۴۰	برنج هندی
		۱۰	روغن مایع
		۱۱۰	کنسرو تن ماهی هوور
		۷	شوید خشک
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع کل</b>			

شویدپلو / کوکو سبزی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۴۰	برنج هندی
		۸۰	تخم مرغ
		۲۰	روغن مایع
		۲۵	روغن مایع مخصوص سرخ کردن
		۷	شوید خشک
		۶۰	سبزی کوکو پاک کرده (کارخانه ای)
		۱۰	آرد
		به اندازه کافی	ادویه
		۳	زرشک
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع کل</b>			

باقلا پلو / گوشت منجمد چرخی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرا نه)	مواد اولیه
		۱۲۵	برنج هندی
		۷۰	گوشت منجمد گوساله چرخی (ران، راسته)
		۲۰	روغن (مایع و سرخ کردنی)
		۲۵	لپه باقلا
		۲۰	رب گوجه
		۱۰	پیاز
		۷	شوید خشک
		به اندازه کافی	ادویه
		۵	هویج
		۳۳٪ قرص نان	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

عدس پلو / کشمش / گوشت

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرا نه)	مواد اولیه
		125	برنج هندی
		۶۰	گوشت منجمد گوساله (ران)
		۲۵	روغن (مایع و سرخ کردنی)
		۲۰	پیاز
		۳۵	عدس
		۲۵	کشمش
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

عدس پلو / کشمش / گوشت چرخی شینسل مرغ

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرا نه)	مواد اولیه
		125	برنج هندی
		۷۰	شینسل تازه سینه مرغ
		۲۵	روغن (مایع و سرخ کردنی)
		۲۰	پیاز
		۳۵	عدس
		۲۵	کشمش
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

ماش پلو / گوشت

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۲۵	برنج هندی
		۵۵	گوشت منجمد گوساله (ران)
		۲۵	روغن (مایع و سرخ کردنی)
		۲۰	پیاز
		۳۵	ماش
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

استامبلی پلو / گوشت

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۳۵	برنج هندی
		۵۰	گوشت منجمد گوساله (ران)
		۴۰	روغن (مایع و سرخ کردنی)
		۳۰	لویا سبز
		۳۵	رب گوجه
		۶۰	سیب زمینی (با پوست و بدون گل)
		۱۵	پیاز
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

پلو لویا چشم بلبلی با گوشت

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		130	برنج هندی
		۶۰	گوشت منجمد گوساله (ران)
		۲۰	روغن (مایع و سرخ کردنی)
		۳۰	لویا چشم بلبلی
		۷	شوید خشک
		۱۵	پیاز
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

پلو شیرازی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		130	برنج هندی
		۲۵	روغن (مایع و سرخ کردنی)
		۲۰	کلم
		۱۰	فلفل دلمه
		۱۰	هویج
		۱۵	پیاز
		۲۵	رب گوجه
		۴	زرشک
		۳	خلال بادام
		۸۰	شینسل تازه ران مرغ
		به ارای هر ۱۰۰۰ پرس ۱ منتقال	زعفران
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
			جمع



قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۷۵	ماکارونی
		۲۰	روغن (مایع و مخصوص سرخ کردن)
		۷۰	گوشت منجمد گوساله (ران)
		۴۰	رب گوجه
		۲۰	پیاز
		۵	فلفل دلمه ای
		۱۵	سیب زمینی پاک کرده
		۱ عدد	سس تکنفره کچاپ
		۳۰	قارچ دکمه ای
		به اندازه کافی به تشخیص ناظر	سبزیجات معطر (مرزه و نعناع)
		به اندازه کافی	ادویه
		نصف قرص نان	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

### خوراک مرغ

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۴۰۰	مرغ
		۱۵	روغن مخصوص سرخ کردن
		۳	آبلیمو
		۲۰	پیاز
		۳۰	رب گوجه
		۷	فلفل دلمه ای
		۷	هویج
		به اندازه کافی	ادویه
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

خوراک سوسیس / قارچ

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۶۰	سوسیس
		۴۰	روغن (مایع و سرخ کردنی)
		۸۵	قارچ
		۱۵	رب گوجه
		۱۵	پیاز
		به اندازه کافی	ادویه
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
جمع			

خوراک لوبیا چیتی / سیب زمینی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۲۰۰	سیب زمینی
		۹۰	لوبیا چیتی
		۱۵	روغن مایع
		۱۵	پیاز
		۲۰	رب گوجه
		۳	آبلیمو
		به اندازه کافی	ادویه
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
جمع			

سیب زمینی و دو عد تخم مرغ آب پز

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۲۳۰	سیب زمینی
		۲ عدد	تخم مرغ (سیمرغ)
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
جمع			

خوراک همبرگر ( ۳۰ درصد)

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۲	همبرگر ۳۰ درصد (برگ)
		۳۵	روغن
		۱ عدد	سس تکفزه کچاپ
		۲	نان باگت مخصوص همبرگر
جمع			

خوراک همبرگر ( ۶۰ درصد)

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۲	همبرگر ۳۰ درصد (برگ)
		۳۵	روغن
		۱ عدد	سس تکفزه کچاپ
		۲ عدد	نان باگت مخصوص همبرگر
جمع			

خوراک سوسیس بندری

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۱۰	سوسیس
		۲۵	روغن
		۱۵	رب
		۱۲۰	سیب زمینی
		۱۵	پیاز
		به اندازه کافی	ادویه
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
جمع کل			

### آبگوشت

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۲۵	*گوشت ران گوسفند با استخوان بدون دنبه
		۲۵	نخود
		۱۲	لوبیا سفید
		۱۰	رب
		۹۰	سیب زمینی پاک کرده
		۱۰	پیاز
		به اندازه کافی	ادویه
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

\* گوشت گوسفندی مصرفی باید بصورت تازه و لاشه کامل گوسفند نر جوان با وزن حداکثر ۲۵ کیلو و دارای اتیکت و مهر سازمان دامپزشکی باشد

### خوراک کشک و بادمجان

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۳۶۰	بادمجان
		۷۰	پیاز
		۱۰	روغن مخصوص سرخ کردن
		۶۰	کشک
		۵	نعناع خشک
		۱۰	گردو
		به اندازه کافی	ادویه
		.۵	نان سنگک معمولی
<b>جمع کل</b>			

### کو کو سیب زمینی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۷۰	تخم مرغ (سیمرغ)
		۱۵۰	سیب زمینی
		۴۰	روغن مخصوص سرخ کردن
		۵	آرد
		به اندازه کافی	ادویه
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

سالاد الویه

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۳۰	سیب زمینی
		۴۰	تخم مرغ سیمرغ
		۳۰	خیارشور
		۶۵	شینسل تازه سینه مرغ
		۶۰	سس مایونز
		۵	آبلیمو
		۲	سرکه
		۱۵	نخود فرنگی
		به اندازه کافی	ادویه
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
جمع			

خوراک شینسل مرغ

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	شینسل مرغ آماده طبخ
		۲۵	روغن مخصوص سرخ کردن
		۱	سس تکفیره کچاپ
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
جمع کل			

سالادماکارونی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۷۰	سس مایونز
		۶۰	ماکارونی (شکلی)
		۴۰	کالباس
		۵۰	سیب زمینی (با پوست و بدون گل)
		۲۰	خیارشور
		۱۵	هویج
		۲۵	قارچ
		۱۲	نخود فرنگی
		به اندازه کافی	ادویه
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
جمع کل			

### شامی کباب

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	شامی کباب آماده طبخ
		۲۰	روغن مخصوص سرخ کردن
		۱ عدد	سس تکفیره کچاپ
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع کل</b>			

### خوراک فلافل

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		8(عدد)	فلافل کارخانه‌ای مورد تایید
		۱ عدد	سس تکفیره کچاپ
		۳۰	روغن مخصوص سرخ کردن
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع کل</b>			

### خوراک املت

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۸۰	تخم مرغ سیمرخ
		۲۰	روغن مخصوص سرخ کردن
		۶۰	گوجه
		۲۰	پیاز
		۳	فلفل دلمه‌ای
		به اندازه کافی	ادویه
		۱۵	قارچ
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

### خوراک مرغ و قارچ

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۰۰	شینسل تازه سینه مرغ
		۱۰۰	قارچ
		۱۰۰	سیب زمینی
		۴۰	رب
		۴۰	روغن
		به اندازه کافی	ادویه
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

خوراک لویا چیتی و تن ماهی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۹۰	کنسرو تن ماهی هوور (نصف تن ۱۸۰ گرمی)
		۵۵	لویا چیتی
		۱۵	رب
		۱۰	پیاز
		۳	روغن مایع مخصوص سرخ کردن
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
		با اندازه کافی	ادویه
جمع			

خوراک عدسی و سیب زمینی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۵۰	عدس
		۲۰	سیب زمینی
		۵	رب
		۵	پیاز
		به اندازه کافی	آویشن
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
جمع			

سالاد الویه تک نفره

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۲۰۰	سالاد الویه تک نفره
			نان ماشینی (قرص)
جمع			

### خوراک جوجه کباب

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۹۰	جوجه (شینسل تازه سینه مرغ)
		۳	فلفل دلمه ای
		۵	روغن مایع جهت جوجه
		۱۲	روغن مایع
		10	ماست
		۵	آبلیمو
		2	کره حیوانی
		۱۰	کره حیوانی (جهت توزیع کنار جوجه)
		۵	پیاز
		۵	سس کچاپ
		۳	سس خردل
		۵۰	خیار شور
		۷۰	گوجه
		۱۵۰	چیپس
		به ارای هر پرس	زعفران
		به اندازه کافی	ادویه
		یک و نیم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

### چلو خورش بادمجان

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۱۴۰	بادمجان
		۱۰۰	گوشت منجمد گوساله (ران یا راسته)
		۷۰	گوجه
		۲۰	رب گوجه
		۴۵	روغن
		۲۰	پیاز
		۱۰	آبغوره
		به اندازه کافی	ادویه
		۵	سرکه جهت پخت برنج
		۳۳٪	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			



### چلو شامی کباب

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۱۵۰	شامی کباب آماده طبخ
		۳۰	روغن مایع و مخصوص سرخ کردن
		عدد ۱	سس تکفیره کچاپ
		۲۰	پیاز
		۵	سرکه جهت پخت برنج
		۳۳٪	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

### چلو میگو

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۲۰۰	میگو پاک نکرده
		۲۰	روغن
		۳۵	قارچ
		۱۰	پیاز
		۲۵	گوجه
		۵	سرکه جهت پخت برنج
		۱۰	رب گوجه
		۳۳٪	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

### چلو خورشت فسنجان با شینسل تازه سینه مرغ

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۷۰	شینسل تازه سینه مرغ
		۴۰	مغز گردو سفید و پاک کرده
		۳۵	رب انار
		۱۵	پیاز
		۲۵	روغن
		۱۰	هویج
		۸	شکر
		۵	سبزی معطر
		به اندازه کافی	ادویه
		۵	سرکه
		۳۳٪	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

چلو خورشت قیمه با گوشت چرخي

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۴۰	گوشت چرخي (مخلوط گوسفند و گوساله)
		۳۰	
		۲	ليمو عماني
		۳۰	لپه
		۱۵	پياز
		۲۰	رب گوجه
		۱۵	روغن
		به اندازه كافي	ادويه
		۱۰	گوجه
		۳۳٪	نان
جمع			

جوجه حلزوني

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۱۸۰	فيله مرغ
		۱۰۰۰۰ متقال به اراء هر نفر	زعفران
		۲۰	ليمو ترش (تازه)
		۱۰	روغن زيتون
		۵	پياز
		۱۵	روغن مايع
		۵	آبليمو
		۳۳٪	نان
جمع			

چلو خورشت داودی (ترکی)

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۱۶۰	گوشت چرخشی (گوسفندی + گوساله)
		۱۰	رب انار ملس
		۳۰	کره
		۱۰	پودر نعنا
		۲۵	پیاز
		۲۰	روغن مایع
		به اندازه کافی	ادویه
		۳۳٪	نان
			جمع

چلو خورشت آلو با مرغ و لپه

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۷۰	شینسل سینه مرغ
		۲۵	لپه
		۵۰	آلو خورشتی
		۱۵	شکر
		۲۰	روغن
		۱۰	گلاب
		۲۰	رب گوجه
		به اندازه کافی	ادویه
		۳۳٪	نان
			جمع

سوپ جو با شیر

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۲	جو
		۶۰	شیر
		۱۰	هویج
		۷	برنج نیم دانه
		۱۰	جعفری
		۱۰	روغن
جمع			

سوپ قارچ

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۶۰	قارچ
		۵۰	شیر
		۱۰	هویج
		۱۰	آرد سفید
		۱۰	جعفری
		۱۵	روغن
جمع			

قارچ سوخاری (دور چینی)

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۲۰	قارچ متوسط سفید (۴ عدد)
		۵۰	آرد سوخاری
		۵۰	تخم مرغ
		۴۰	شیر
		۳۰	روغن سرخ کردنی
		به اندازه کافی	ادویه
جمع			

چلو مرغ ترش

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۳۵۰	مرغ تکه شده
		۱۵	پیاز
		۱۰	هویج
		۵	فلفل دلمه ای
		۲۰	روغن
		۸	زرشک
		۱۵	رب انار
		۵	آبغوره
		۵	آب نارنج
		۵	سبزیجات معطر
		۴	مغز گردو آسیاب شده
		۱ متقال به اراء هر ۱۰۰۰ نفر	زعفران
		به اندازه کافی	ادویه
		۳۳٪	نان
<b>جمع</b>			

چلو جوجه لاری

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۱۵	روغن مایع
		۲۰۰	ران مرغ بدون استخوان
		۳۰	ماست چکیده
		۱۰	پیاز
		۷	سبزی معطر
		۳۳٪	نان (قرص)
<b>جمع</b>			

کلم پلو با گوشت

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۴۰	برنج هندی
		۱۴۰	کلم سفید
		۸۰	گوشت گوسفندی (۵۰ درصد ران + ۵۰ درصد فلوه گاه)
		۲۰	رب گوجه
		۳۵	روغن
		۵	سبزی معطر
		به اندازه کافی	ادویه
		۳۳٪	نان (قرص)
جمع			

چلو گوشت با گوشت گوسفندی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سراشه)	مواد اولیه
		۱۵۰	برنج هندی
		۲۰۰	گوشت بدون استخوان و چربی
		۲۰	پیاز خام
		۱۵	هویج
		۱۰	فلفل دلمه
		۱۵	روغن
		۲۰	رب گوجه
		۱۰	آبلیمو (جهت سس و برنج)
		۱ مثقال به اراء هر ۱۰۰۰۰ نفر	زعفران
		به اندازه کافی	ادویه
		۳۳٪	نان (قرص)
جمع			

چلو گوشت

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرايه)	مواد اوليه
		۱۵۰	برنج هندی
		۱۴۰	گوشت منجمد گوساله (ران، راسته)
		۲۰	روغن (مايع و سرخ کردنی)
		۲۰	رب گوجه
		۱۰	پیاز
		به اندازه کافی	ادویه
		۵	هویج
		۳۳٪ قرص نان	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

چلو جوجه کباب ترش

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرايه)	مواد اوليه
		150	برنج هندی
		۱۷۰	جوجه (شینسل تازه سینه مرغ)
		۱۰	رب انار
		۵	تمر هندی
		به اندازه کاغی به تشخیص ناظر	سبزیجات معطر (گشنیز، شنبلیله، جعفری و نعناع)
		۵	آبلیمو
		20	روغن مایع
		۱۰	کره حیوانی (جهت توزیع)
		۱۰	پیاز
		۸	سرکه
		به ازای هر ۱۰۰۰ پرس 1 منقال	زعفران
		به اندازه کافی	ادویه
		یک سوم	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

## دسر ها

### سالاد شیرازی

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۴۵	گوجه
		۴۵	خیار
		۲۰	پیاز
		۵	آبغوره
		۱	پودر نعنای خشک
			جمع

### سالاد فصل

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
----------	-----------	------------------	------------



		۵۰	کاهو پاک کرده
		۱۵	کلم پاک کرده
		۳۰	گوجه فرنگی
		۳۰	خیار
		۱۵	هویج پاک کرده
		۱ عدد	سس مایونز تک نفره
<b>جمع</b>			

### سوپ جو

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۸	جو
		۳	برنج نیم دانه
		۱۰	رب گوجه
		۸	هویج
		۵	آبلیمو
		۶	برگ جعفری
		به اندازه کافی	ادویه
<b>جمع</b>			

### سوپ ورمیشل

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۹	ورمیشل
		۱۰	رب گوجه
		۸	هویج
		۶	برگ جعفری
		۵	آبلیمو
		به اندازه کافی	ادویه
		۵	برنج نیمدانه
<b>جمع کل</b>			

### آش رشته

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۵	روغن مایع

		۸	لوبیا سفید
		۵	نخود
		۹	عدس
		۱۵	کشک
		۱۷	رشته
		۲۵	پیاز
		به اندازه کافی	ادویه
			نعناع خشک
		۳۰	سبزی آماده
<b>جمع</b>			

#### آش شله قلمکار

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۲۰	برنج هندی
		۵۰	*گوشت گرم گوسفندی با استخوان
		۸	نخود
		۸	عدس
		۸	لوبیا سفید
		۵	ماش
		۱۵	پیاز
		۱۰	روغن مایع
		۳	نعناع خشک
		به اندازه کافی	ادویه
		۱	نان ماشینی (قرص)
<b>جمع</b>			

\* گوشت گوسفندی مصرفی باید بصورت تازه و لاشه کامل گوسفند نر جوان با وزن حداکثر ۲۵ کیلو و دارای اتیکت و مهر سازمان دامپزشکی باشد

#### سوپ عدس

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۲۰	عدس
		۱۰	رب گوجه
		۵	برنج نیمدانه

		۵	روغن مایع
		۵	برگ جعفری
		به اندازه کافی	ادویه
		۵	آبلیمو
جمع			

شله زرد

قیمت جزء	قیمت واحد	گرم بندی (سرانه)	مواد اولیه
		۴۰	شکر
		۲۰	برنج هندی
		به ارای هر ۱۰۰۰۰ پرس ۳ منتقال	زعفران
		۲	خلال بادام
		۲	روغن
		۴	گلاب
جمع			