



# MICRORECIPES

Software food cost ricette

## Manuale utente

Microrecipes è un gestionale sviluppato dalla software house [Micropedia srl](http://Micropedia.srl) che consente l'archiviazione delle proprie ricette di cucina.







Il programma è disponibile in versione freeware per Windows e per Mac quindi può essere scaricato ed utilizzato liberamente ma non commercializzato.




La schermata principale è la seguente:

The screenshot shows the MicroRecipes software interface. At the top, there is a title bar 'MicroRecipes - versione 1.0 (versione LIGHT)'. Below it, a menu bar contains 'Manuale', 'Opzioni', 'Stampa', and 'Esci'. The main interface is divided into several sections:

- Left Panel:** A list of recipes with 'Maiale agrodolce' selected.
- Top Center:** The MicroRecipes logo and title.
- Form Fields:** Fields for 'Titolo' (Maiale agrodolce), 'Porzioni' (4), 'Costo' (19.5736), 'Categoria' (Secondi piatti), 'Provenienza' (orientale), 'Vino' (birra), 'Tempo preparazione' (75 min), 'Tempo totale' (75 min), and 'Stagionalità' (tutte).
- Ingredients Table:** A table with columns for 'Ingrediente', 'Q...', 'UM', 'COSTOUM', 'COSTO', and 'GRUPPO'. It lists ingredients like cipollotti, fette di ananas, filetto di maiale, peperone giallo, peperone rosso, sale, aceto di riso, amido di mais, salsa soia, acqua gelata, and bicarbonato.
- Right Panel:** Sections for 'Tecniche di cottura' and 'Commenti'.
- Bottom Panel:** A row of allergen icons: Arachidi, Guscio, Lattosio, Sedano, Senape, Sesamo, Soia, and Pesce.

In alto a sinistra ci sono dei pulsanti che hanno le seguenti funzionalità:

-  **Aggiungi** Consente di aggiungere una nuova ricetta
-  **Annulla** Consente di annullare l'inserimento
-  **Ricerca** Consente inserendo un termine in una finestra di cercare le ricette contenenti quel termine. Cerca sia tra i piatti sia tra gli ingredienti.
-  **Salva** In inserimento crea la nuova ricetta. In modalità operativa aggiorna la ricetta corrente
-  **Elimina** Elimina la ricetta corrente con preavviso
-  **Visualizza** Resetta i filtri impostati col tasto ricerca.

Per creare una nuova ricetta è sufficiente cliccare sul tasto  inserire tutti i dati della schermata principale (tranne attrezzature e componenti che inseriremo successivamente) e degli eventuali allergeni e poi se abbiamo sbagliato cliccheremo  per creare la ricetta invece 

## Componenti della ricetta

La linguetta componenti è la più importante del programma e consente di selezionare da un archivio

preimpostato e modificabile presente nel menù



i componenti della ricetta. Il sistema

aggancerà in automatico il costo per il peso indicato e le Kcal. E' possibile selezionare un valore nutrizionale per ottenere alla fine nella linguetta valori nutrizionali tutti i valori della ricetta.

E' possibile aggiungere un ingrediente col tasto



e cancellarlo col tasto



Procedimento	Ingredienti	Attrezzature	Allergeni	Valori nutrizional
COMPONENTE	QTA	UM	COSTOUM	COSTO
aglio	12	gr	10,00	0.12
olio extravergine d'oliva	1	dl	12,00	1.2
peperoncino	1	pz	0,01	0.01
prezzemolo	1	gr	0,01	0.01
spaghetti	350	gr	1,00	0.35

Ingrediente scritto a mano se nuovo o  
scelto dalla tendina

Aggiungi nuovo ingrediente

**Ingrediente**

**Quantità**  **U.M.**

**Costo /l**

**Val. nutrizionale**

quantità ingrediente in ricetta

costo per unità di acquisto

↑

↓

↑

↓

unità di misura della ricetta che verrà convertita rispetto a quella di acquisto

unità di acquisto dell'ingrediente

↑  
valore nutrizionale per il calcolo delle Kcal

**La maschera di inserimento di un ingrediente consente di scegliere sia un ingrediente presente nella tabella ingredienti sia di inserirne uno al volo scrivendo semplicemente il nome. Utilizzando la tabella ingredienti è possibile specificare un ingrediente ed il costo per unità di misura. Nella tabella fattori di conversione è possibile poi impostare le varie unità di misura di utilizzo rispetto a quella di acquisto.**

**Esempio:**

**L'aglio viene utilizzato a spicchi in ricetta ma acquistato a 10 euro al Kg.**

**Allora nella tabella ingredienti lo configureremo in questo modo:**

Materia prima

UM

Quantità

Costo

**Nella tabella fattori di conversione creeremo queste due unità di conversione:**

kg	g	1000
dl	l	0,1

1 Unità di utilizzo  =  Unità di acquisto

**E successivamente quella per portare gr a Kg**



1 Unità di utilizzo  =  Unità di acquisto

**Quindi selezionando 4 spicchi d'aglio (equivalenti a 12 gr. di aglio) in ricetta avremo**

COMPONENTE	QTA	UM	COSTOUM	COSTO
aglio	4	spicchio d'a...	10,00	0.12
olio extravergine d'oliva	1	dl	12,00	1.2

**Gli ingredienti possono essere anche raggruppati in base ad un campo Gruppo generabile come gli ingredienti stessi in fase di inserimento: pensiamo ad esempio a ricette di torte che contengono gli ingredienti per il pan di spagna e gli ingredienti per la crema.**

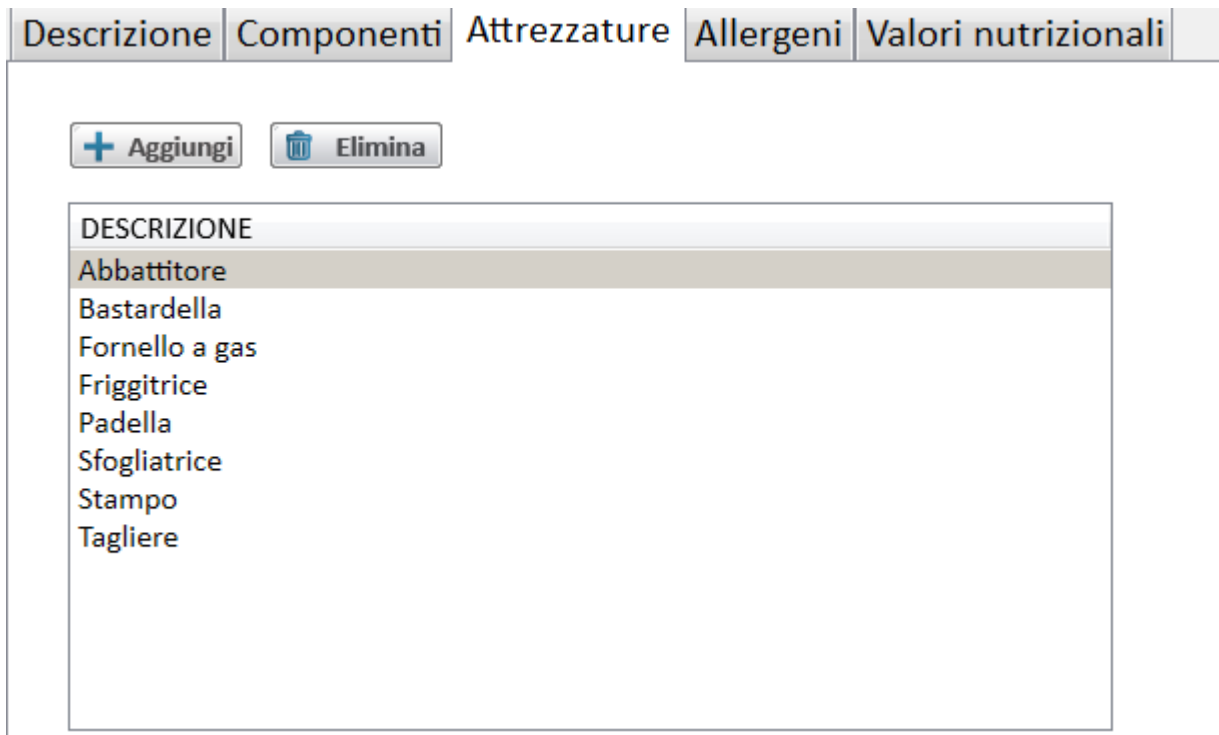
**In caso di raggruppamento di ingredienti questi verranno rappresentati in questo modo:**

Procedimento	Ingredienti	Attrezzature	Allergeni	Valori
 				
Ingrediente	QTA	UM	COSTOUM	COSTO
<b>fondo verdure</b>				
carote	100	kg	3,00	300
cipolle	100	gr	1,30	0.13
-----				
sedano verde	100	gr	7,00	0.7
<b>marinata</b>				
aglio	50	kg	10,00	500

## **Attrezzature**

**La linguetta attrezzature consente di selezionare tutte le attrezzature necessarie alla realizzazione della ricetta.**

**Anche in questo caso abbiamo un archivio attrezzature precaricato nel menù  che è aggiornabile e modificabile.**



**E' possibile aggiungere una attrezzatura col tasto**



## **Allergeni**

**Nella realizzazione di una ricetta di cucina è fondamentale indicare tutti gli allergeni eventualmente presenti. Per questo abbiamo la linguetta allergeni. Spuntando un allergene questi comparirà sia a video che nella stampa della ricetta.**

**Gli allergeni previsti sono:**



Descrizione	Componenti	Attrezzature	Allergeni	Valori nutrizionali
<input checked="" type="checkbox"/> Arachidi	<input checked="" type="checkbox"/> Crostacei	<input checked="" type="checkbox"/> Gusci	<input checked="" type="checkbox"/> Lupini	<input checked="" type="checkbox"/> Pesce
<input checked="" type="checkbox"/> Sesamo	<input checked="" type="checkbox"/> Molluschi	<input checked="" type="checkbox"/> Sedano	<input checked="" type="checkbox"/> Senape	
<input checked="" type="checkbox"/> Solfiti	<input checked="" type="checkbox"/> Soia	<input checked="" type="checkbox"/> Lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> Uova	
<b>Note</b>				

## Valori nutrizionali

Abbiamo detto che nella scelta dei componenti per ogni riga è possibile scegliere un valore nutrizionale.

Nella linguetta valori nutrizionali verranno mostrati tutti i dati selezionati sulle singole righe




Procedimento | **Ingredienti** | Attrezzature | Allergeni | Valori nutrizionali

+ Aggiungi

Elimina

Ingrediente	QTA	UM	COSTOUM	COSTO	GRUPPO
braciole di maiale	250	gr	5	1.25	
olio extravergine d'oliva	5	cl	12,00	0.6	
pepe nero macinato al mom...	30	gr	33,13	0.9939	
rosmarino	20	gr	5,00	0.1	
salamoia bolognese	50	gr	5,63	0.2815	
spicchi di aglio	30	gr	10,00	0.3	
vino bianco secco	200	ml	2,00	0.4	
salamoia bolognese					
rosmarino	40	gr	5,00	0.2	salamoia ...
sale grosso	100	gr	1	0.1	salamoia ...
salvia	30	kg	9,00	270	salamoia ...

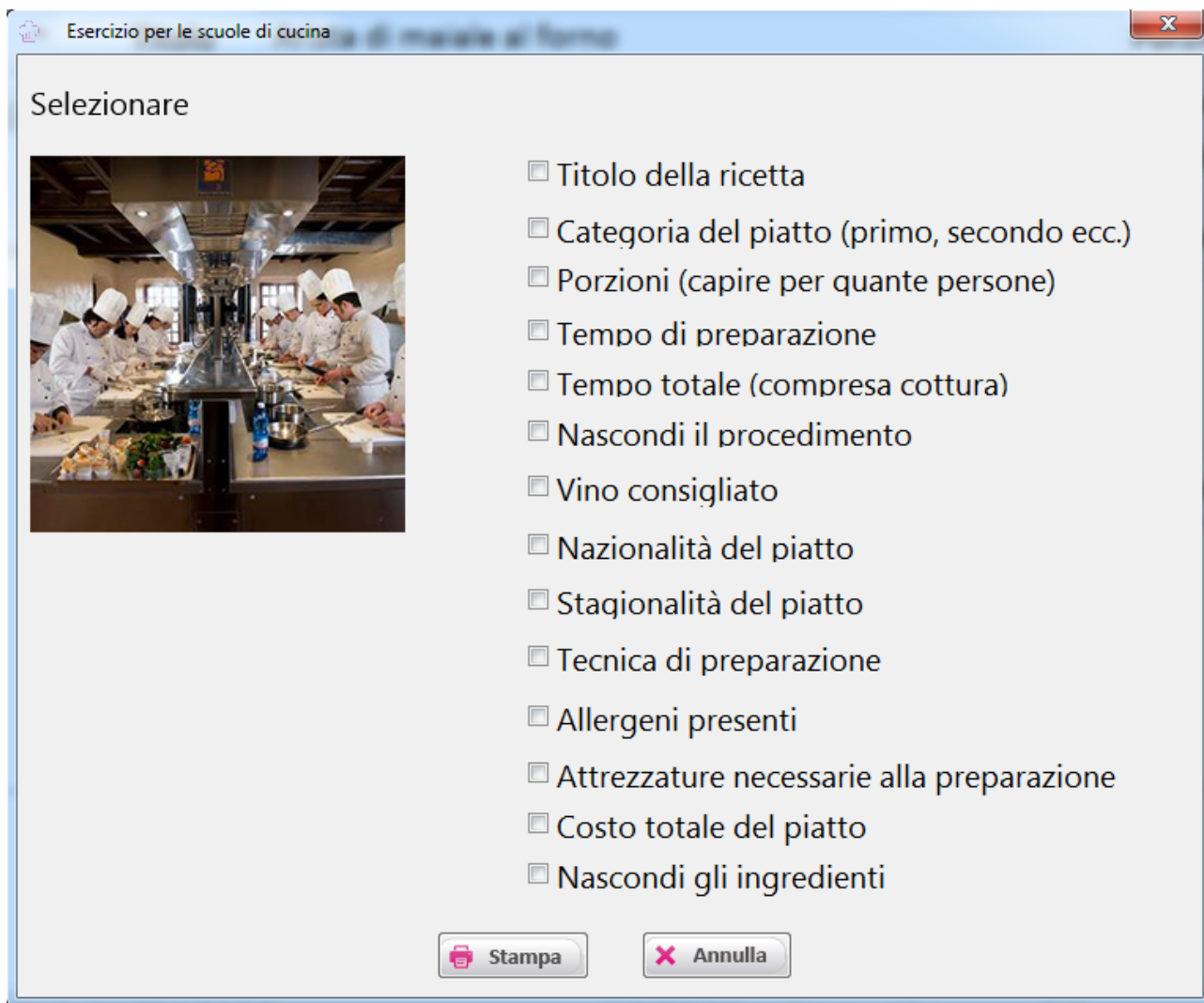
## Stampa della ricetta

La ricetta ovviamente può essere stampata cliccando sul pulsante  **Stampa** dove si potrà scegliere “ricetta” se si vuole stampare la ricetta completa oppure “esercizio” se si vuole stampare la ricetta senza alcune componenti quindi potrebbe essere utilizzata come esercizio negli istituti alberghieri.

## Stampa ricetta in formato esercizio

E' possibile stampare la ricetta anche in formato esercizio ossia omettendo una serie di campi in fase di stampa come esercitazione per gli allievi della scuola alberghiera.

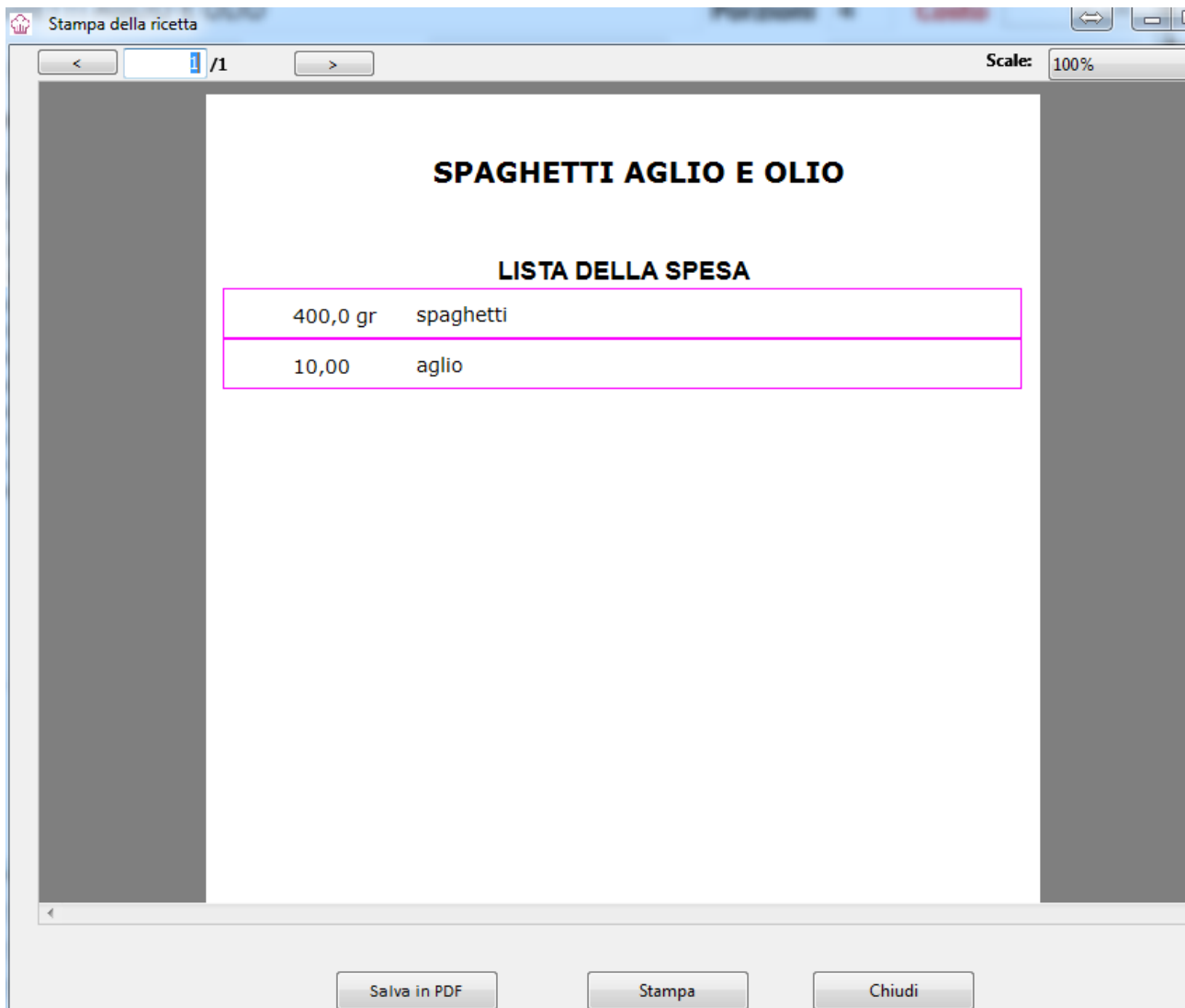
Cliccando nel menù stampa su stampa esercizio, comparirà infatti la seguente schermata:



**In questa schermata è possibile selezionare tutte le parti della ricetta che si desidera non stampare in modo che gli allievi della scuola di cucina possano esercitarsi trovando la risposta più congrua.**

## **Lista della spesa**

**Un'altra stampa utile disponibile nel menù stampe è la stampa della lista della spesa, che è un semplice elenco con le quantità della ricetta selezionata.**



## Funzioni speciali

Cliccando sul pulsante  **Manuale** è possibile scaricare sulla scrivania il manuale aggiornato dell'applicazione che in pratica sarebbe questo documento.

Nel programma è presente anche un menù  **Opzioni** dove è possibile modificare tutte le tabelle di base come

## quella dei componenti e delle attrezzature da cucina ed una serie di funzionalità interessanti:

- **Importa ricetta:** un algoritmo che legge una ricetta preesistente e cerca di importarla nel programma con riconoscimento dei componenti
- **Categorie:** La lista delle categorie in cui sono divise le ricette (primi,secondi) filtrabili anche attraverso una tendina posta sulla lista delle ricette.
- **Attrezzature:** La lista delle attrezzature necessarie alla realizzazione delle ricette.
- **Costi materie prime:** l'elenco delle materie prime con un costo per quantità /UM
- **Valori nutrizionali:** la tabella in sola lettura dei valori nutrizionali dei componenti
- **Segnala un errore:** la finestra per segnalarci un malfunzionamento
- **Suggerisci una nuova implementazione:** la finestra per suggerirci una nuova funzione interessante
- **Imposta percorso backup:** imposta un percorso dove all'apertura viene effettuata una copia di sicurezza del database delle ricette. E'preferibile utilizzare una chiavetta USB sempre collegata al PC o al Mac
- **Sblocca versione light:** una volta acquistata la versione full questa è la casella dove dovrete inserire il codice che riceverete dalla Micropedia per sbloccare il programma in versione completa.

**Per maggiori informazioni sul gestionale**

<http://www.softwarericettecucina.it>

