Tallas de camarón y costo por plato

Compre por **costo por plato**, no por precio por libra. La talla es **camarones por libra**: entre más chico el número, más grande el camarón.

TALLAS DE UN VISTAZO

TALLA	CAMARONES POR LB	USE (PROMEDIO)
U10	Menos de 10 por lb	su propio conteo
U15	Menos de 15 por lb	su propio conteo
16/20	16 a 20	18
21/25	21 a 25	23
26/30	26 a 30	28
31/35	31 a 35	33
36/40	36 a 40	38
41/50	41 a 50	45
51/60	51 a 60	55

COSTO POR PLATO EN 3 PASOS

1. **Precio por lb ÷ conteo promedio** = costo por camarón
2. **× camarones en el plato** = costo por plato
3. Compare tallas con **sus** precios.

MISMA TALLA ≠ MISMO CAMARÓN

- El **pelado** 16/20 empezó más grande que el 16/20 con cáscara.
- La **cola** es peso que usted paga y nadie se come: escójala por presentación, a propósito.
- El **glaseado** (la capa de hielo) no es camarón. El peso neto de la etiqueta no debe incluirlo.

COMPARE TALLAS CON SUS PRECIOS

TALLA	PRECIO POR LB	PROMEDIO POR LB	COSTO POR CAMARÓN	CAMARONES POR PLATO	COSTO POR PLATO
16/20	*$9.00*	*18*	*$0.50*	*5*	*$2.50*
21/25	*$8.00*	*23*	*$0.35*	*6*	*$2.09*

Filas de ejemplo: el 21/25 ahorra unos $0.41 por plato, más de $2,000 al año con 100 platos por semana, y seis camarones se ven como más comida que cinco.

CUENTE UNA LIBRA DE CADA CAJA

FECHA	PRODUCTO / TALLA	PIEZAS EN 1 LB	¿EN EL RANGO?	INICIALES

Haga sus recetas por **piezas** (“seis camarones”), no por onzas, para que cada plato se vea igual.