GUÍA RÁPIDA

HUEVO ENTERO: CHEAT SHEET

Equivalencias por envase y dosis por preparación para cuando no quieres calcular en medio del servicio.

Esta es la hoja que conviene pegar dentro de la puerta de la cámara. Resuelve las tres preguntas que aparecen a media producción: cuánto producto necesito, a cuántos huevos equivale y cuánto rinde cada envase.

Equivalencias por envase

Cada presentación trae su equivalencia impresa, pero conviene tenerlas juntas. Las cifras salen de la ficha técnica vigente de cada SKU.

PRESENTACIÓN	CONTENIDO	EQUIVALE A
Huevo entero	14 kg	280 huevos
Huevo entero	3.8 L	76 huevos
Huevo entero	1.8 L	36 huevos
Huevo entero	1 L	20 huevos
Clara	3.8 L	118 claras
Clara	1 L	31 claras
Yema	4 kg	124 yemas

> **Regla de bolsillo: un huevo entero equivale a unos 50 g de producto, una clara a unos 33 g y una yema a unos 32 g. Con eso puedes convertir casi cualquier receta sin buscar la tabla.**

Dosis por preparación

Son rangos de arranque. Ajústalos a tu receta y a tu gramaje real de porción; una vez que los midas una vez, ya no vuelves a calcularlos.

PREPARACIÓN	PRODUCTO	POR PORCIÓN
Omelette de 3 huevos	Entero	150 g
Huevos revueltos	Entero	110 g
Buffet / chafer	Entero	90 g
Repostería	Entero	60 g
Pasta fresca	Entero	55 g por 100 g de harina
Panificación	Entero	40 g por pieza
Capeado	Entero	35 g
Coctelería	Clara	30 g
Mayonesa / aderezo	Yema	8 g por porción de 30 g

Los tres cálculos que vas a repetir

CUÁNTO NECESITO

Porciones × dosis por porción. Si esperas merma, divide el resultado entre 1 menos la merma: 100 porciones × 90 g = 9 kg; con 3 % de merma, 9 ÷ 0.97 = 9.28 kg.

CUÁNTOS ENVASES COMPRO

Cantidad requerida ÷ contenido del envase, siempre redondeando hacia arriba. Lo que sobra es tu reserva, no tu error de cálculo.

EN CUÁNTOS LOTES LO DIVIDO

Cantidad requerida ÷ capacidad útil del chafer o del lote. Un chafer estándar trabaja bien con unos 6 kg; más que eso y la orilla se reseca antes de que se vacíe.

Antes de dosificar

- **Agita el envase cerrado antes de servir: la yema y la clara se separan en reposo.**
- **Verifica que el producto refrigerado esté a 4 °C o menos al momento de usarlo.**
- **Etiqueta lo abierto con fecha y hora, y úsalo dentro de la ventana de la ficha técnica.**
- **Dosifica por peso o por volumen, nunca "a ojo": es justo lo que vienes a eliminar.**