



Confira nossa lista para ajudar no planejamento e cálculo dos gastos de um churrasco. Além dos itens descritos, você pode utilizar os espaços em brancos para adicionar ingredientes ou materiais da sua preferência. O cálculo é feito da seguinte maneira: na primeira coluna, você coloca o preço do quilo ou da unidade do item descrito. Na segunda, quanto desse item você pretende comprar. Na terceira, escreva o resultado da conta proposta nas colunas anteriores. Por exemplo: se um quilo de alcatra custa R\$ 20,00 e você quer levar dois quilos, o valor gasto será de R\$ 40,00 com esse item. Ao final, é só somar todos os valores gastos para obter o custo total do seu churrasco.

Ingredientes	Preço do quilo/unidade	Quantidade	Valor gasto
Alcatra			
Alho			
Batata			
Cebola			
Chuleta			
Coentro			
Contrafilé			
Costela			
Cupim			
Farofa			
Filé mignon			
Fraldinha			
Maminha			
Pão			
Picanha			
Pimentão			
Refrigerante			
Sal grosso			
Suco			
Tomate			
Total			