

I'm not a bot









## Calculadora de festa junina

- Crianças acima de 10 anos conte como adulto; - Doces modelados como: cupcakes, pirulitos e biscoitos não se calcula por pessoa. São itens decorativos, faça na quantidade que preferir. -Dependendo da região, estilo, horário e estação do seu evento as quantidades podem variar para mais ou para menos. Skip to content As comemorações de São João já começaram por todo o país. E quem não gosta das comidas típicas das festas juninas? Com tantas opções deliciosas pode ficar difícil evitar o desperdício, por isso, saber como calcular a comida para festa junina é fundamental. E é necessário fazer o cálculo de tudo: comida salgada, doces e até mesmo o número de bebidas. Mas por que é tão importante calcular comida para festa junina? Existem diversos motivos, mas o principal é evitar que falte e o desperdício da comida. Além disso, com tanta variedade é mais fácil que sobre alguns itens da festa. Ainda mais se a festa for no estilo cada um leva um prato e uma bebida. Nesse caso, o cuidado com a quantidade é ainda maior, já que nem sempre todos os convidados sabem o número de pessoas que estarão presentes na festa. Se você está nos preparativos da sua festa e montando a lista de quitutes precisa ler este artigo para calcular a quantidade certa de comida para festa junina. Antes de começar a calcular a comida para festa junina, você precisa saber quantas pessoas vão participar do evento. Esse é o primeiro passo para começar a dar forma a quantidade de pratos típicos. Outro ponto importante que você precisa levar em consideração são as comidas que você deseja ter na festa. Isso porque os pratos típicos, principalmente os salgados, considerados mais pesados, e quentes, precisam ser em maior quantidade. Além disso, se as pessoas comerem mais caldos e cachorro-quente, por exemplo, elas não vão querer os salgadinhos em grande quantidade. Sendo assim, tudo isso precisa ser pensado. Leve em consideração se os convidados são mais mulheres ou homens, essa informação é importante porque, normalmente, eles comem mais. Quanto mais jovem forem os convidados mais eles irão comer. Para calcular a quantidade de comida de festa junina você deve levar em consideração o número de convidados E como fazer as contas? Vamos te explicar! Você pode fazer o cálculo como se fosse para uma festa comum, mas adaptando o cardápio, por exemplo: -> 2 espetinhos por pessoa; -> 100 gramas de salgadinho por pessoa; -> Entre 300 e 400 gramas de comida por pessoa; -> 3 a 4 doces por pessoa. Mas para quem não deseja errar, de jeito nenhum, saiba que existem diversos sites que te ajudam a calcular a comida para uma festa junina. E um deles é a Calculadora Junina da Yoki, que é totalmente online e gratuita. Organização na hora de montar uma festa junina é crucial. Afinal, a sua quadrilha não pode dar errado e é preciso que tudo saia como combinado. Por isso, é importante que você, primeiramente: Defina a data, horário e local;Divulgue (seja internamente entre amigos ou em redes sociais);Preocupe-se com a decoração e brincadeiras;Prepare a quadrilha com boas músicas; ePersonalize sua roupa típica. E, é claro, não pode deixar de se preocupar com as comidas. Mas o que não pode faltar? Muita coisa! + Confira 6 dicas para fazer uma festa junina barata Em uma festa junina existem diversos pratos típicos que não podem faltar no seu cardápio, sejam doces ou salgados. Alguns dão mais trabalho, enquanto outros podem ser encontrados por encomenda. Veja algumas opções: Canjica;Milho cozido;Caldos;Bolos variados;Cachorro quente;Salgadinhos;Arroz doce;Curau;Paçoca;Cocada;Doce de amendoim;Maçã do amor;Pé de moleque;Quindim; ePipoca. Uma festa junina não é feita só de comida, certo? É muito importante que você realize o cálculo para que nada fique de fora ou sobre em excesso. No entanto, existem os itens diversos e bebidas que também não podem ficar de fora. Para calcular a bebida da sua festa, leve em consideração três fatores: o número de convidados;a idade dos seus convidados; ea duração da festa. Geralmente, os cálculos são baseados em festas que duram em média quatro horas para pessoas de 18 a 40 anos. Veja a seguir uma média de cálculo que pode ser usada para sua festa junina: Cerveja: um litro por pessoa convidada;Refrigerantes e sucos: 500 ml de suco e 500ml de refrigerante para cada convidado. Diminua para 400 ml de cada bebida se for servir outras opções sem álcool além de água;Água: 500 ml por pessoa convidada. Além das bebidas, também é preciso que entre na sua lista de cálculos: os descartáveis que serão usados para comer e beber, além dos itens de decoração e possíveis fornecedores que irão ser contratados. E aí, está pronto para organizar a sua festa junina este ano? Então compartilhe este post com seus amigos e comece já os preparativos! Leia também no FinanceOne: Festa Junina (Divulgação/Divulgação) Continua após publicidade A marca de produtos alimentícios Yoki, que reúne diversos itens de festas juninas em sua gama de produtos, disponibiliza online e gratuitamente a Calculadora Junina, que determina automaticamente a quantidade de salgados, doces e bebidas de acordo com o número de confirmados de cada Arraiá. A partir apenas do número de convidados, a plataforma indica a quantidade média ideal dos itens que não podem faltar na celebração. A Calculadora está disponível através do link. comida festa juninafesta juninaroupa festa junina Domine o fato. Confie na fonte. 10 grandes marcas em uma única assinatura digital PARABENS! Você já pode ler essa matéria grátis.