



ரெசிபி மெனு உருப்படியைச் சேர்க்கவும்

ரெசிபியிலிருந்து POS வரை, 10 பதிகளில்

Create Recipe

Build a recipe and link it to this menu item

Manual Entry

AI Recipe Builder

✓ Extracted recipe · Matched 14 ingredients · 0.0s

✓ Input: Chicken fried rice · 1 servings

✓ Tokens: 0 · Cost: \$0.0000

Chicken Fried Rice

×

Clear

A classic Asian-style fried rice featuring tender diced chicken, fluffy day-old jasmine rice, scrambled egg, and aromatic vegetables wok-tossed in a savory soy-sesame sauce. Quick to execute on a high-heat burner, ideal for à la carte service.

🍴 1 servings ⌚ 10m prep ⌚ 8m cook **Finished**

Ingredients (14) · click qty to edit · click X to remove

✓ 150 g jasmine rice

✓ 1 pieces egg

✓ 8 g garlic

✓ 30 g green peas

✓ 15 ml soy sauce

✓ 5 ml sesame oil

✓ 1 g white pepper

+ Add ingredient

✗ 100 g chicken breast

✗ 40 g onion

✗ 30 g carrot

✗ 15 g green onions

✗ 10 ml oyster sauce

✗ 20 ml vegetable oil

✗ 2 g salt

Instructions

Yield: 1 portion

Ensure all mise en place is prepared before firing: dice chicken, dice vegetables, beat egg, slice green onions, and measure all sauces into a small ramekin.

Heat a wok or large sauté pan over maximum heat until smoking. Add vegetable oil and swirl to coat.

gluten

eggs

soy

sesame

molluscs

Regenerate

Save Recipe



மெனு உருப்படிகள் இரண்டு வகை

+ Recipe Item

ரெசிபி மெனு உருப்படி

இந்த வழிகாட்டி

 Retail Item

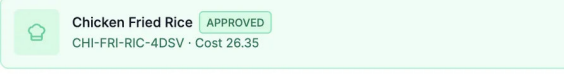
சில்லறை மெனு உருப்படி

தனி வழிகாட்டி

தயாரிப்பு	சமையலறையில்	வாங்கி, அப்படியே விற்கப்படும்
இணைப்பு	ஒரு ரெசிபியுடன்	ஒரு கையிருப்புப் பொருளுடன்
விற்கும்போது	சமையலறை கையிருப்பு குறையும்	சரக்கு கையிருப்பு குறையும்
செலவு எங்கிருந்து	ரெசிபி பொருட்கள்	கொள்முதல் விலை
ஒப்புதல் தேவையா?	ஆம், செலவு கணக்கிடும் முன்	இல்லை
உதாரணங்கள்	ஃப்ரைடு ரைஸ், லாட்டே	பாட்டில் தண்ணீர், டின் உணவுகள்



ஒவ்வொரு ரெசிபி மெனு உருப்படிக்கும் தேவை



ஒரு ரெசிபி, AI அல்லது
கைமுறை



Chicken Fried Rice Approved

ரெசிபி **Approved** ஆக
அமைக்கப்பட்டது

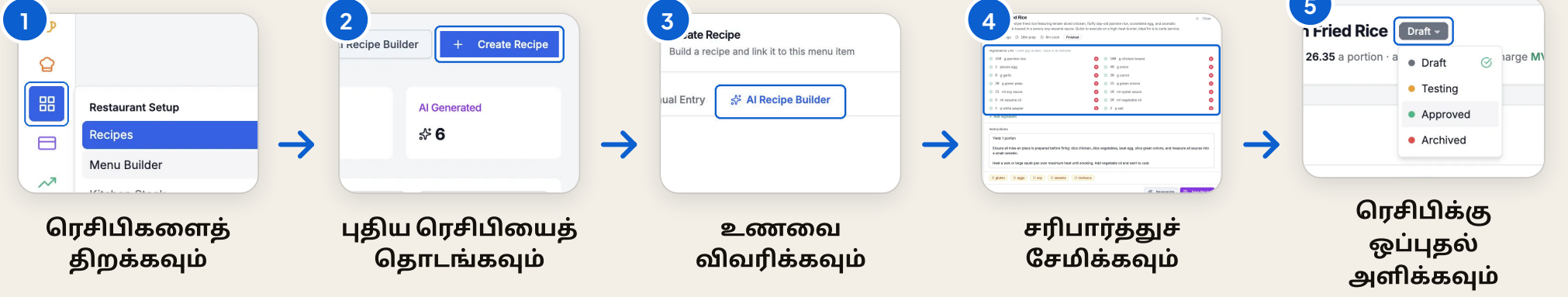


உருப்படியின் புகைப்படம்



ரெசிபியிலிருந்து மெனு வரை

ரெசிபி

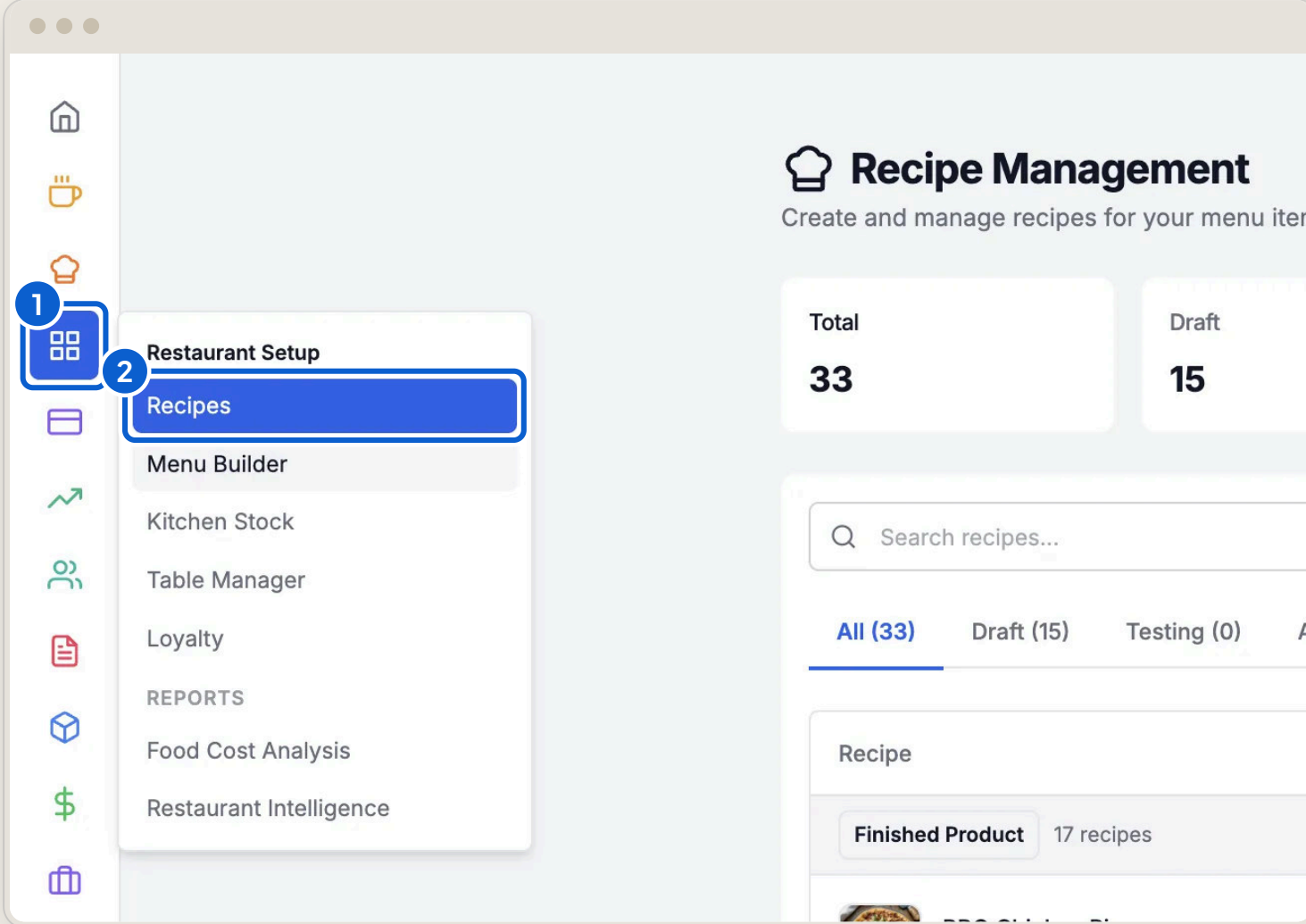


மெனு உருப்படி





1 ரெசிபிகளைத் திறக்கவும்



- 1 **setup** ஐக்கானின் மேல் சுட்டியை வைக்கவும்
- 2 **Recipes** ஐக் கிளிக் செய்யவும்



2 புதிய ரெசிபியைத் தொடங்கவும்

Check duplicates AI Recipe Builder **1** + Create Recipe

Testing 0 Approved 17 Archived 0 AI Generated 6

All Types All Stations Any costing Name

Archived (0)

1 Create Recipe ஐக் கிளிக் செய்யவும்



3

உணவை விவரிக்கவும்

Create Recipe

Build a recipe and link it to this menu item

Manual Entry

AI Recipe Builder

AI Recipe Builder

Upload recipe photos, paste a URL, or describe your dish to generate a complete professional recipe

Chicken fried rice

Cuisine: Any Servings: 1 Cost %: 30

1

AI Recipe Builder ஐத்
திறக்கவும்

2

உணவின் பெயரைத்
தட்டச்சு செய்யவும்

3

அனுப்பவும்

i

நீங்களே தட்டச்சு செய்ய
வேண்டுமா? **Manual Entry**
பயன்படுத்தவும்

1

Entry

AI Recipe Builder

3





4

சரிபார்த்துச் சேமிக்கவும்

Create Recipe

Build a recipe and link it to this menu item

Manual Entry

AI Recipe Builder

✓ Extracted recipe · Matched 14 ingredients · 0.0s

✓ Input: Chicken fried rice · 1 servings

✓ Tokens: 0 · Cost: \$0.0000

Chicken Fried Rice

✕ Clear

A classic Asian-style fried rice featuring tender diced chicken, fluffy day-old jasmine rice, scrambled egg, and aromatic vegetables wok-tossed in a savory soy-sesame sauce. Quick to execute on a high-heat burner, ideal for à la carte service.

🕒 1 servings 🕒 10m prep 🕒 8m cook **Finished**

1

Ingredients (14) · click qty to edit · click ✕ to remove

✓ 150 g jasmine rice	✕	✓ 100 g chicken breast	✕
✓ 1 pieces egg	✕	✓ 40 g onion	✕
✓ 8 g garlic	✕	✓ 30 g carrot	✕
✓ 30 g green peas	✕	✓ 15 g green onions	✕
✓ 15 ml soy sauce	✕	✓ 10 ml oyster sauce	✕
✓ 5 ml sesame oil	✕	✓ 20 ml vegetable oil	✕
✓ 1 g white pepper	✕	✓ 2 g salt	✕

Instructions

Yield: 1 portion

Ensure all mise en place is prepared before firing: dice chicken, dice vegetables, beat egg, slice green onions, and measure all sauces into a small ramekin.

Heat a wok or large sauté pan over maximum heat until smoking. Add vegetable oil and swirl to coat.

gluten

eggs

soy

sesame

molluscs

Regenerate

2

Save Recipe

Chicken fried rice

📄

📄

Cuisine

Any

Servings

1

Cost %

30

1

பொருட்களைச்
சரிபார்க்கவும்

2

Save Recipe ஐக் கிளிக்
செய்யவும்



5 ரெசிபிக்கு ஒப்புதல் அளிக்கவும்

← Back

Chicken Fried Rice

Draft

Costs **MVR 26.35** a portion · a **large MVR 87.82**

Ingredients & Cost
14 items · all linked

● Draft

● Testing

● Approved

● Archived

+ Add

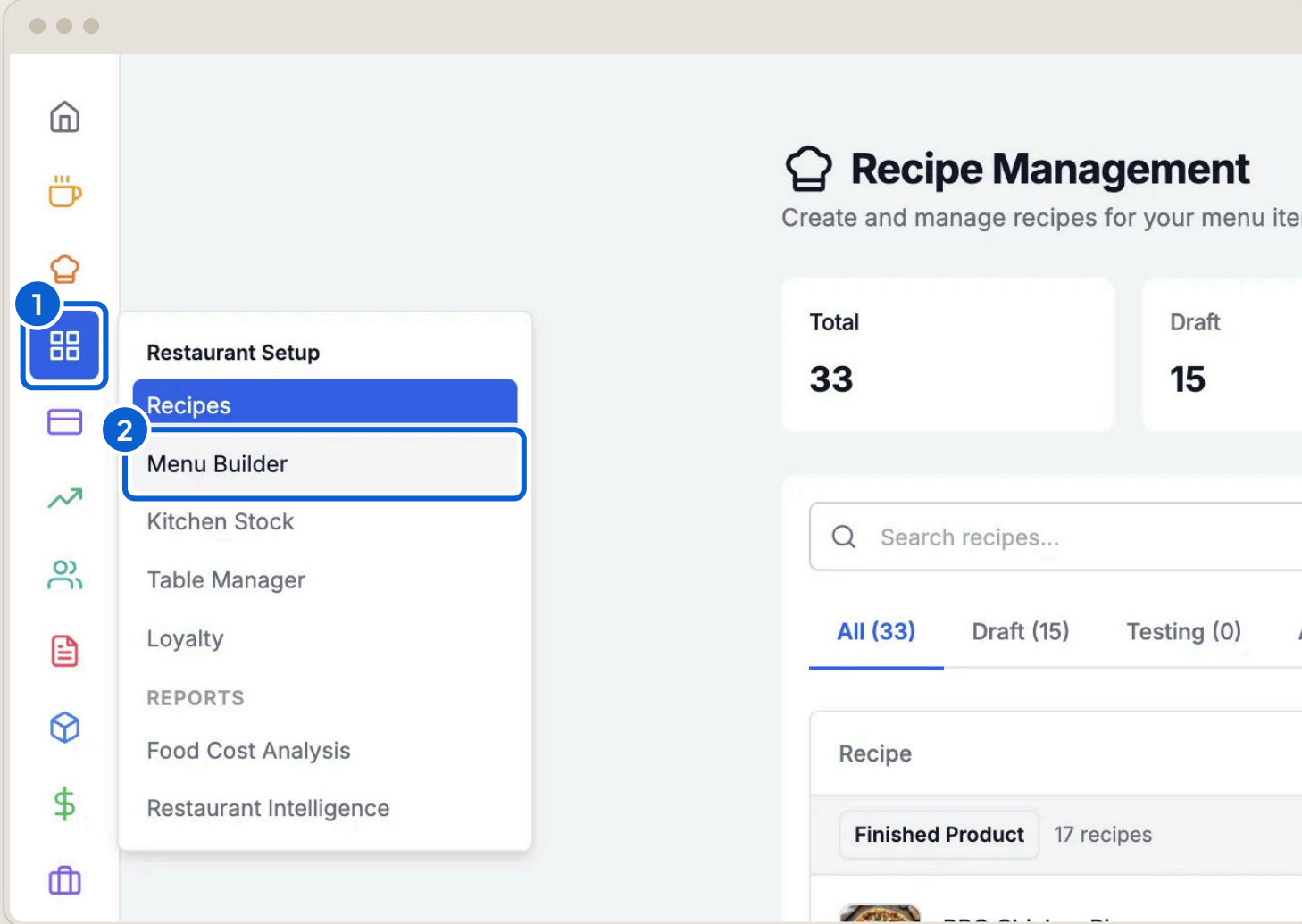
INGREDIENT	QTY	WASTE	COST/UNIT	TOTAL
jasmine rice	150 g	5%	MVR 0.04/G est	MVR 6.30 ...
chicken breast	100 g	10%	MVR 0.06/G est	MVR 8.80 ...
egg	1 pieces	5%	MVR 1.90/PIECES est	MVR 2.10 ...

- 1 **Draft** ஐக் கிளிக் செய்யவும்
- 2 **Approved** ஐத் தேர்ந்தெடுக்கவும்

ஒப்புதல் பெற்ற ரெசிபிகளை மட்டுமே இணைக்க முடியும்



6 Menu Builder ஐத் திறக்கவும்



- 1 **setup** ஐகானின் மேல் சுட்டியை வைக்கவும்
- 2 **Menu Builder** ஐக் கிளிக் செய்யவும்



7

ரெசிபி உருப்படியைச் சேர்க்கவும்

Drinks Menu ▾ Menu Items Modifiers 2

Search 35 items... Filter Collapse all + Add Category

ITEM	RECIPE	STATION	PRICE	FOOD COST	TAX	AVAILABLE
Soft Drinks 8 items · 6 no tax						+ Add item ▾ ...
Tea & Coffee 11 items · 8 no tax						+ Add item ▾ ...
Sandwiches 5 items						+ Add item ▾ ...
Pizza 3 items						+ Add item ▾ ...
Fresh Juice 5 items · 5 no tax						+ Add item ▾ ...
Appetizers 3 items						+ Add item ▾ ...
Main Course 0 items						+ Add item ▾ ... + Recipe Item Set Meal / Combo Retail Item

No items yet — add the first item

1 Add item ஐக் கிளிக் செய்யவும்

2 Recipe Item ஐத் தேர்ந்தெடுக்கவும்

i வகை இல்லையா? முதலில் Add Category செய்யவும்

2 + Add item ▾ ...

+ Recipe Item

Set Meal / Combo

Retail Item



8 ரெசிபியை இணைத்து, புகைப்படம் சேர்க்கவும்

3

Name

Chicken Fried Rice

Short Name (POS)

For tickets

Course Type

Main Course

Description

A classic Asian-style fried rice featuring tender diced chicken, fluffy day-old jasmine rice, scrambled egg, and aromatic vegetables wok-tossed in a savory soy-sesame sauce. Quick to execute on a high-heat burner, ideal for à la carte service.

Linked Recipe *

1

Chicken Fried Rice

CHI-FRI-RIC-4DSV • Cost 26.35

2

APPROVED

Edit

Change

- 1 ரெசிபியைத் தேடித் தேர்ந்தெடுக்கவும்
- 2 **Approved** எனக் காட்ட வேண்டும்
- 3 **photo** ஒன்றைச் சேர்க்கவும்



9

விலையை அமைக்கவும்

Details

1 Pricing

Settings

Recipe Cost

MVR 26.35 / portion

Food cost: 25%, **30%**, 35%, 40%, 50%

Suggested price @ 30% food cost: **MVR 87.82** Use

At your price MVR 60.00: 43.9% food cost

Base Price *

2 MVR (↵) 60

☒ Taxable ☒ Tax Inclusive ☒ Service charge 10%

% Tax Rate Selection

Recommended for Maldives

No Tax 0% **GST 8%** BPT 15% TGST 17%

Custom Rate Enter Custom

Tax Inclusive Tax is included in the selling price ☒

Selected Tax Rate: 8% (Inclusive)

Unit price 55.56

Tax 8% (incl.) +4.44

Total MVR 60.00

Service 10% +6.00

Grand total MVR 66.00

Cancel **3** Add Item

1 Pricing ஐத் திறக்கவும்

2 Base Price ஐ உள்ளிடவும்

3 Add Item ஐக் கிளிக் செய்யவும்

i வரி மற்றும் சேவைக் கட்டணத்தைச் சரிபார்க்கவும்

3

Cancel

Add Item

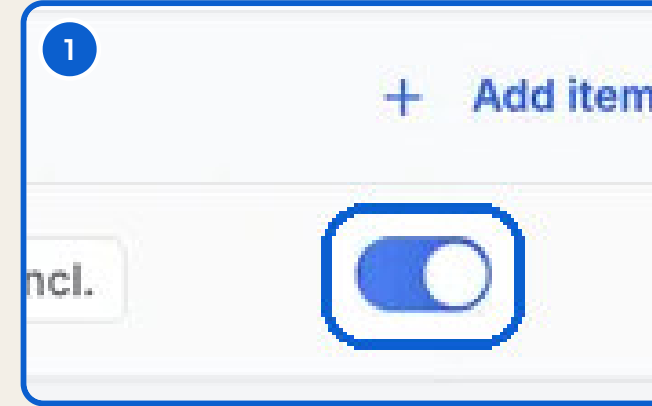
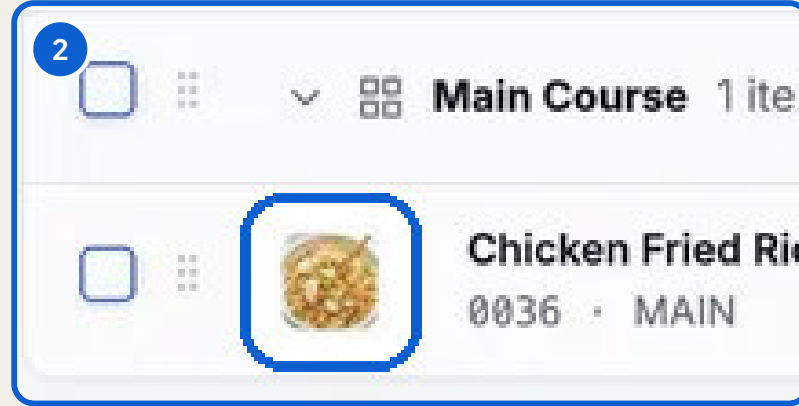


10 விற்பனைக்குக் கிடைக்கச் செய்யவும்



able ஐ இயக்கவும்

படியின் புகைப்படம் இங்கே தெரியும்





விற்கும்போது

? ரெசிபிக்கு ஒப்புதல் உள்ளதா?

ஒப்புதல் உண்டு



கையிருப்பு குறையும்,
உணவுச் செலவு
கணக்கிடப்படும்

ஒப்புதல் இல்லை



கையிருப்பு குறையாது,
செலவு
கணக்கிடப்படாது



இப்போது POS இல் உள்ளது

☒ Table 3

☑ Dine-in

🔍

chicken fried

🍲

Chicken Fried Rice

MVR 60.00

0036

