Erfassungsbogen Gericht GER

für sämtliche Speisen und Gerichte **Seite 1**

Geben Sie zunächst die Bezeichnung des Produktes und die entsprechende Artikelnummer ein. Anschließend die genaue Rezeptur - idealerweise gemäß dem Herstellungsablauf - mit genauer Menge und Einheit. Sollte noch ein Dekor verwendet werden diese entsprechend hier eintragen.

		Menge pro Stück	
Dekor 1 (Art)			g o. St.
Dekor 2 (Art)			g o. St.
Dekor 3 (Art)			g o. St.
Dekor 4 (Art)			g o. St.
Dekor 5 (Art)			g o. St.

Hier können Sie Art und Menge (in Gramm oder Stück) von eventuell verwendetem Dekor angeben.
Die Gewichtsangaben sind für die korrekte Nährwertberechnung erforderlich

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT CONSULTING
www.food-IT.de

Erfassungsbogen Gericht GER

für sämtliche Speisen und Gerichte **Seite 2**

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts

Artikel-Nr.

Menge/Portion	Einheit	Speisenkomponente (servierfertig!)

hier eingeben, welche Menge der Gerichts-komponente Sie auf eine Serviereinheit geben

hier die Komponenten eingeben, aus denen sich das Gericht zusammensetzt. Es dürfen NUR servierfertige Komponenten verwendet werden (z.B. gekochte Nudeln, gebratenes Filet)!

Verlauf Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte):

Erfasst von _____ Datum _____