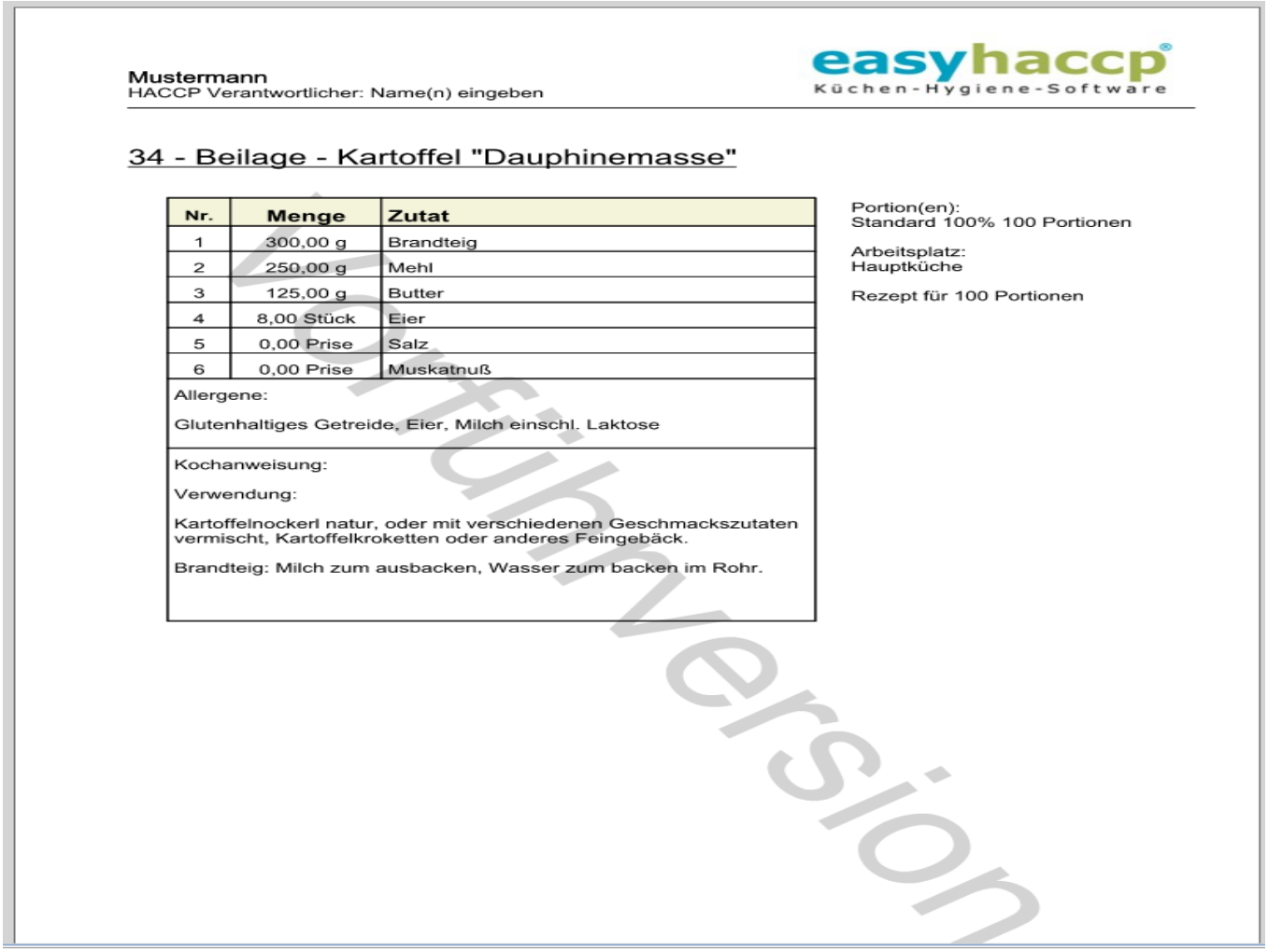
Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

Rezeptausdruck mit Allergenen, Portionen und Kochanweisung



Mustermann
HACCP Verantwortlicher: Name(n) eingeben

easyhaccp Küchen-Hygiene-Software

34 - Beilage - Kartoffel "Dauphinemasse"

Nr.	Menge	Zutat
1	300,00 g	Brandteig
2	250,00 g	Mehl
3	125,00 g	Butter
4	8,00 Stück	Eier
5	0,00 Prise	Salz
6	0,00 Prise	Muskatnuß

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch einschl. Laktose

Kochanweisung:

Verwendung:

Kartoffelnockerl natur, oder mit verschiedenen Geschmackszutaten vermischt, Kartoffelkroketten oder anderes Feingebäck.

Brandteig: Milch zum ausbacken, Wasser zum backen im Rohr.

Portion(en):
Standard 100% 100 Portionen

Arbeitsplatz:
Hauptküche

Rezept für 100 Portionen

Vorführversion

[1]

[2]

[3]

[4]

[5]

[6]

[7]

Quelle URL (generiert am *17.11.2026 - 20:11*): http://www.easyhaccp.eu/content/rezeptausdruck-mit-allergenen-portionen-und-kochanweisung

Links:
[1] http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/Startseite-von-easyhaccp.PNG
[2] http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-Rezepterstellung-Allergene.PNG
[3] http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-Rezept-Ausdruck.PNG

[4] http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-HACCP-Personalschulung.PNG
[5] http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-Betriebsbeschreibung-Hygienemappe.PNG
[6] http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-Rezepterstellung-HACCP-Analyse-Allergene-Naehrwerte-BLS.PNG
[7] http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-HACCP-Datenbank.PNG