



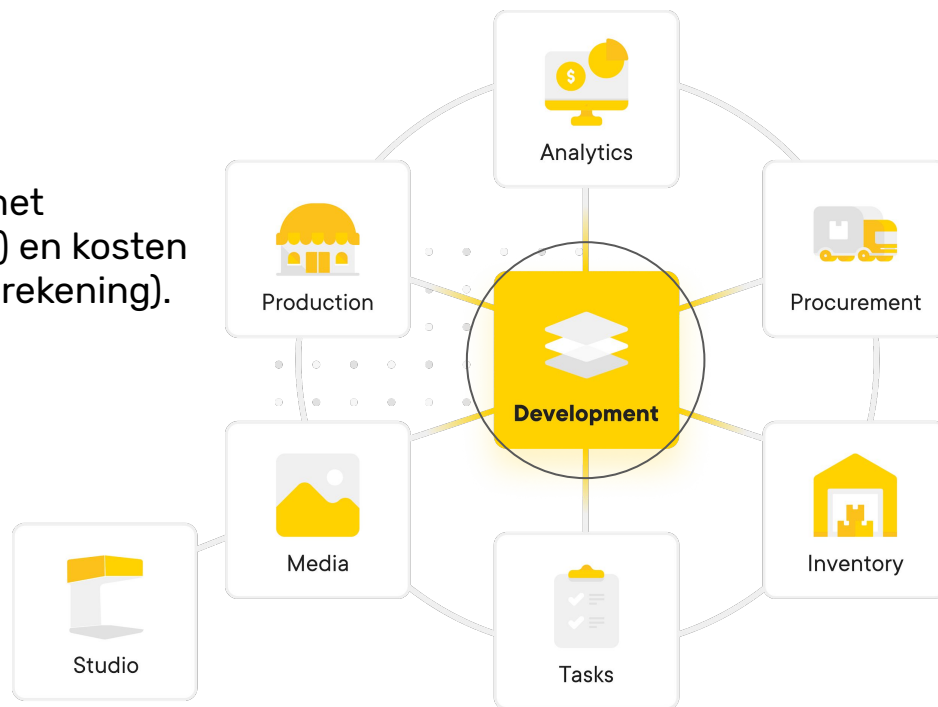
Webinar: Recepten

Aanmaken van een (sub)recept en wanneer een stockable recept gebruiken?



Wat heb je nodig?

- Product module
- Type user: bibliotheekgebruiker met bewerkings-, upload- (voor foto's) en kosten mogelijkheden (voor food cost berekening).



Hoe vragen stellen tijdens het webinar?



Webinar is eenrichtingsverkeer, maar je kan vragen stellen in de Q&A sectie onderaan. Dit kan anoniem of met je eigen naam. Op het einde van het webinar beantwoorden we de vragen. Heel specifieke gevallen, behandelen achteraf.

Terminologie

Recept = afgewerkt product

Bijvoorbeeld: Poké bowl met gemarineerde zalm en huisgemaakte citroenmayonaise

Sub recept = halffabrikaat, preparaat of iets dat ik vaak in andere recepten ook gebruik

Bijvoorbeeld: gemarineerde zalm, huisgemaakte citroenmayonaise

Stockable recept = (sub)recept dat ik in voorraad wil kunnen tellen, veelal bij preparaten

Bijvoorbeeld: als je 's morgens 5L huisgemaakte citroenmayonaise maakt voor een week

Voorbeeld: poké bowl

Poké bowl met gemarineerde zalm en huisgemaakte citroenmayonaise



Voorbeeld: gemarineerde zalm

Ingrediënten voor gemarineerde zalm (sub recept voor onze poké bowl)

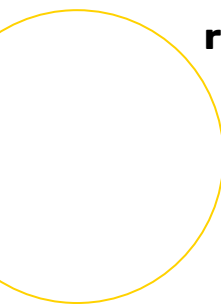
- 
- 1 stuk zalm
 - 9g suiker
 - 2g zeezout
 - 0,38g witte peper
 - 6g dille
 - 7g citroen zest

Instructies

- Meng alles samen en laat 2 uur rusten in de koelkast.

Voorbeeld: huisgemaakte citroenmayonaise

Ingrediënten voor huisgemaakte citroenmayonaise (sub recept + stockable recept)

- 
- 60ml mayonaise
 - 6ml citroensap
 - 4g citroen zeste

Instructies

- Meng alles onder elkaar en bewaar in de koeling.

Stockable maken

- Als ik dit recept maak, dan giet ik het in flesjes van 70g om het in mijn voorraad te plaatsen.

Voorbeeld: poké bowl

Ingrediënten voor poké bowl met gemarineerde zalm en huisgemaakte citroenmayonaise

- 150g gekookte rijst
- 20g zeewier
- 20g edamame bonen
- 40g spinazieblaadjes
- 30g avocado
- 1 stuk gemarineerde zalm (sub recept)
- 5ml sojasaus
- 7g huisgemaakte citroenmayonaise (sub recept)

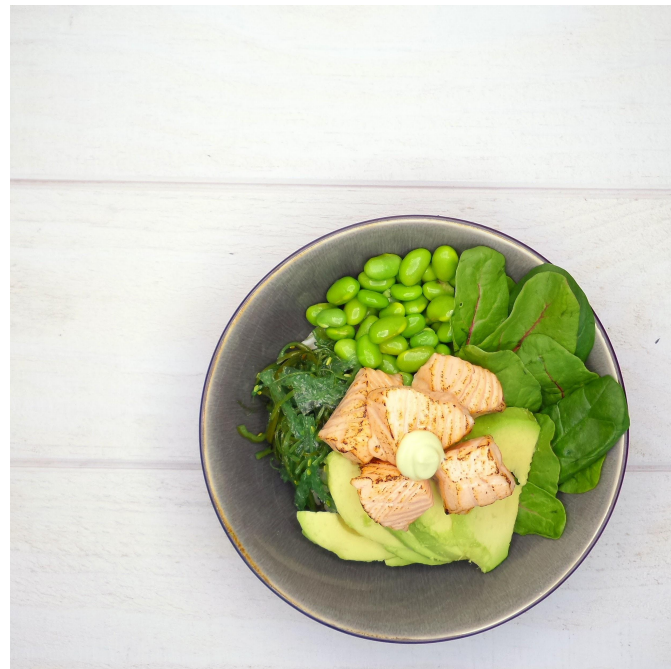


Voorbeeld: poké bowl

Instructies

- Voeg de gekookte rijst toe in een kom.
- Voeg daarna de zeewier toe.
- Ga verder met de bonen en de spinazieblaadjes.
- Voeg avocado toe.
- Leg de gemarineerde zalm erop.
- Druppel er wat sojasaus over.
- Werk af met de huisgemaakte citroenmayonaise.

Foto's kan je toevoegen in elke stap van het recept.



Support links



[Permissies aanpassen van gebruikers](#)

[Eigen categorieën aanmaken](#)

[Een nieuw recept aanmaken](#)

[Recept informatie nakijken op fouten](#)

[Hoe sub recepten gebruiken?](#)

[Stockable recepten](#)

[Food cost berekening](#)

[Productietijd toevoegen aan je recept](#)

[Recepten toewijzen aan outlets](#)

Meer artikels op support.apicbase.com