

Buttermilchdressing D

(Rezept für 100 Portionen)

Rohstoffe

Angaben pro Portion

Rohstoffbezeichnung	Menge	Einh.	Kosten/Einh	Kosten €
1 DRESSY® Powder Kräuterdressing	0,200	KG	8,90	1,78
2 Wasser	0,500	L	0,00	0,00
3 Buttermilch, lose	2,500	L	0,46	1,15
4 Tafelöl	0,750	L	0,60	0,45

Gesamtkosten	3,39 €
Kosten pro Port.	0,03 €
Aufschlag	0,00 €
Nettopreis pro Port.	0,03 €
Bruttopreis pro Port.	0,04 €

Vorbereitung

Zubereitung

DRESSY® Powder Kräuterdressing mit dem Schneebesen in das Wasser und die Milch einrühren.

Öl unterrühren, einige Minuten stehen lassen und nochmals kräftig durchrühren.

Critical Control Point

Rohgewicht	39 g
Brennwerte	289 KJ 69 Kcal
Kohlenhydrate	1,00 g
Fett	6,91 g
Protein ges.	0,80 g

Zusatzstoffe:

Schalenart

Port/Schale	0	
Schalengewicht	0,0	KG
Abkühlzeit	0	Min.
Erhitzungszeit	0	Min.
Erhitzungstemp.	0	°C
Erhitzungsart		

Garverlust	0,0	%
Port.Gewicht	0,0	g
Fleischeinwg.roh	0,0	g
Fleischeinwg.geg.	0,0	g