

Frischer Gurkensalat D

(Rezept für 100 Portionen)

Rohstoffe

Rohstoffbezeichnung	Menge	Einh.	Kosten/Einh	Kosten €
1 Gurken, frisch	15,000	KG	2,07	31,09
2 Kochsalz	0,050	KG	0,23	0,01
3 DRESSY® Powder Kräuterdressing	0,800	KG	8,90	7,12
4 Wasser	2,000	L	0,00	0,00
5 Salat-Mayonnaise 50%	2,000	KG	1,95	3,90
6 Sahne, saure, lose	1,000	KG	1,22	1,22
7 Essig, 5 % Säure	0,050	L	0,27	0,01
8 Pflanzenöl	0,500	L	0,89	0,44
9 Dillspitzen	0,050	KG	7,87	0,39
10 Süßstoff	0,020	KG	1,27	0,02

Vorbereitung

Gurken schälen, in Scheiben schneiden, mit dem Salz vermischen und ca. 1 Std. marinieren.

Zubereitung

DRESSY® Powder Kräuterdressing mit dem Wasser anrühren. Mayonnaise, saure Sahne, Essig, Öl, Dill, mit dem Süßstoff verrühren, zum DRESSY geben und mit den Gurkenscheiben vermischen.

Critical Control Point

Angaben pro Portion

Gesamtkosten	44,23 €
Kosten pro Port.	0,44 €
Aufschlag	0,00 €
Nettopreis pro Port.	0,44 €
Bruttopreis pro Port.	0,53 €

Rohgewicht	214 g
Brennwerte	596 KJ 143 Kcal
Kohlenhydrate	4,03 g
Fett	13,36 g
Protein ges.	1,51 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