

Fettstoffverbrauch

(Verbrauch an Fettstoff pro Kilo, Liter, Portion)

Fritieren

Fettverbrauch Durchschnitt	6 – 8% vom Frittiergut
Pommes frites	80 g pro kg Kartoffeln
Fisch frittiert	80 g pro kg Fisch

Sautieren, dünsten, braten

Bratkartoffeln roh	50 g pro kg
Rösti (gekochte Kartoffeln)	100 g pro kg
Gemüse gerüstet, um Dünsten	30 g pro kg
Pfannengerichte, anbraten, Wok	80 g pro kg
Schnitzel paniert	180 g pro kg
Braten	40 g pro kg

Fettstoff für Schwitze (Bindung)

Suppen	30 g pro l
Saucen	50 g pro l

Butter

Teigwaren zum schwenken	5 – 10 g pro Portion
Gemüse zum schwenken	5 g pro Portion
Als Beilage zu kalten Vorspeisen	10 g
Als Beilage zu Forelle blau	20 g / 30 g