

Portionengrösse / Mengenerrechnung

(Mengerberechnungen pro Person / Liter usw.)

Salz, Zucker

5 g Salz	Für 1 l Flüssigkeit
10 g Salz	Für 1 kg Masse
150 – 180 g	Für 1 l Flüssigkeit (Crème, Glace, Sauce)
6 Blatt od. 1 P. Gelatine gemahlen	Für 5 dl Flüssigkeit

Saucen

Je nach Gericht	2 EL Jus – 1 dl Tomatensauce
Salatsauce	3 – 4 dl für 10 Personen

Brot, Brötli

Pro Person	50 g oder 1 Brötli
------------	--------------------

Aroma – Gemüse für Suppen und Braten

Gemüse für Bouillons	50 g pro l
Gemüse für Suppen	100 g pro l
Gemüse für Braten	100 g pro kg

Gemüse Faustregel

1 kg Gemüse brutto ungerüstet	3 – 5 Portionen
1 kg Gemüse tiefgefroren	6 – 8 Personen
100 g Trockengemüse	3 – 4 Portionen

Salate

Kopfsalat gewaschen, gerüstet, getrocknet	50 g pro Person
Nüssler, Kresse, gewaschen, getrocknet	40 g pro Person
Gemüsesalate, gerüstet, trocken	Ça 100 g pro Person
Salatteller, gerüstete Salate	Ça 200 g pro Teller

Kartoffeln

Rüstverlust von Hand	20 %
Salzkartoffel, roh, ungeschält	200 g pro Person
Kartoffelsalat, roh, ungeschält	200 g pro Person
Rösti, roh, ungeschält	250 g pro Person
Kartoffelstock, roh, ungeschält	250 g pro Person