



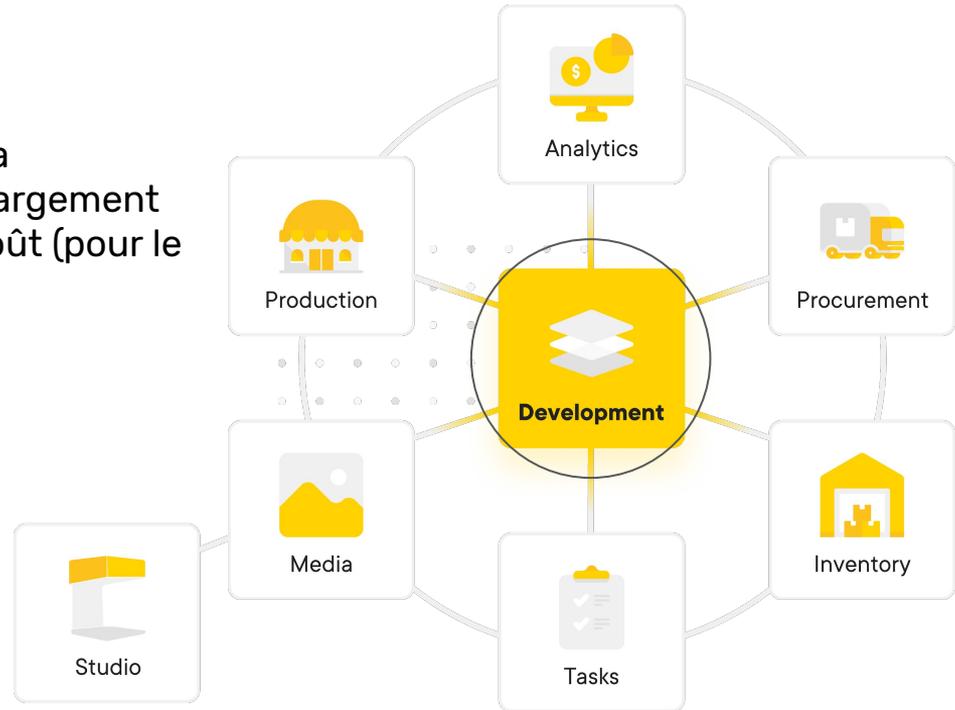
Webinaire: Recettes

Créer une (sous) recette et quand utiliser une recette stockable?



De quoi avez-vous besoin?

- Module "produit"
- Type d'utilisateur: utilisateur de la bibliothèque avec édition, téléchargement (pour les photos) et options de coût (pour le calcul du coût des aliments).



Comment poser des questions pendant le webinaire?



Le webinaire est à sens unique, mais vous pouvez poser des questions dans la section Q&A ci-dessous. Cela peut être fait de manière anonyme ou avec votre propre nom. Nous répondrons aux questions à la fin du webinaire. Cas très spécifiques seront traités individuellement après le webinaire.

Terminologie

Recette = produit fini

Par exemple: bowl Poké avec saumon mariné et mayonnaise maison au citron

Sous-recette = produit semi-fini, préparation ou quelque chose que j'utilise souvent dans d'autres recettes

Par exemple: saumon mariné, mayonnaise maison au citron

Recette stockable = (sous) recette que je veux compter en stock, souvent avec des préparations

Par exemple: si vous faites 5L de mayonnaise maison au citron le matin pour une semaine

Exemple: bowl poké

Bowl poké avec saumon mariné et mayonnaise maison au citron



Exemple: saumon mariné

Ingrédients pour saumon mariné (sous-recette pour notre bowl poké)

- 1 morceau de saumon
- 9g de sucre
- 2g de sel de mer
- 0,38 g de poivre blanc
- 6g d'aneth
- 7g de zeste de citron

Préparation

- Mélangez le tout et laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Exemple: mayonnaise maison au citron

Ingrédients pour la mayonnaise maison au citron (sous-recette + recette stockable)

- 60 ml de mayonnaise
- 6 ml de jus de citron
- 4g de zeste de citron

Préparation

- Mélangez le tout et conservez au réfrigérateur.

Rendre stockable

- Quand je fais cette recette, je la verse dans des bouteilles de 70g pour l'ajouter dans mon inventaire.

Exemple: bowl poké

Ingrédients pour bowl poké avec saumon mariné et mayonnaise maison au citron

- 150g de riz cuit
- 20g d'algues
- 20g de haricots edamame
- 40g de feuilles d'épinards
- 30g d'avocat
- 1 morceau de saumon mariné (sous-recette)
- 5 ml de sauce soja
- 7g de mayonnaise maison au citron (sous-recette)



Exemple: bowl poké

Préparation

- Ajoutez le riz cuit dans un bol.
- Ajoutez ensuite les algues.
- Continuez avec les haricots et les feuilles d'épinards.
- Ajoutez l'avocat.
- Placer le saumon mariné sur le dessus.
- Ajouter la sauce soja.
- Terminez avec la mayonnaise maison au citron.

Vous pouvez ajouter des photos à chaque étape de la recette.



Liens de support

[Changer les autorisations des utilisateurs](#)

[Recettes stockables](#)

[Créez vos propres catégories](#)

[Calcul du coût des aliments](#)

[Créez une nouvelle recette](#)

[Ajoutez du temps de production à votre recette](#)

[Vérifier les informations de recette pour les erreurs](#)

[Attribuer des recettes aux points de vente](#)

[Comment utiliser les sous-recettes?](#)

Plus d'articles sur support.apicbase.com