



Het virtuele Restaurant

Handige tips

- Home
- Menu
- Eigen keuze
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans ge
- Leuk als hol
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

Macaronie Mie Rijst	Het volume wordt 2 à 2½ keer zoveel als ze wordt gekookt.
------------------------------------	---

Bindkracht

bindmiddel per liter	kooktijd minuten	soep p/liter	hartige-saus	zoete-saus	ragôut	pap	vla	pudding
aardappel-meel	sec.	20 gr.	30-50-100gr.	25 gr.				
maizena / custard	sec.	20 gr.	50-60 gr. * 80 gr. *1- 100-150 gr. *2- 100 gr. *3		55 gr.	45 gr.	80 gr.	
bloem	3-5	40 gr. 60 gr.			100-150 gr.	60 gr.		
bruinebloem	3-5	60 gr.						
griesmeel	5					50 gr.	40 gr.	70 gr.
havermout	1-20					80 gr.		
rijst gort macaroni	20-30	30 gr. 40 gr. 50 gr.				100-125 gr.		
eidooier / maizena	sec.						3 ei-dooiers + 35 gr.	3 ei-dooiers + 70 gr.
ei maizena	sec.						1 ei 4 gr.	3 eieren + 60 gr.
eidooier griesmeel	5							2 ei-dooiers + 20 gr.
ei griesmeel	5							1 ei + 60 gr.
gelatine 25 ° C.	geen				+ 10 gr.			20 gr. *4

* presenteursaus	* ³ deksaus
* ¹ vaste saus	* ⁴ 30 gr. bij zure gerechten
* ² vaste saus	



Soft -L@n

Copyright (c) 2021 | All Rights Reserved



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESSerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander

- Home
- Menu
- Eigen keuze
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans ge
- Leuk als hol
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap