

Artikel mit Seriennummern in der Produktion verwenden

Es werden alle Artikel mit Seriennummer unter den Zutaten angezeigt. Für diese Artikel muss zuerst ein Warenausgang erstellt werden, um danach die Produktion abschließen zu können. (

Warenausgang mit Seriennummer)

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

Öl (Brat&Back)	0,20 l
Zwiebel	1,00 kg
Hokkaido-Kürbis	5,00 kg
Butternuss-Kürbis	1,90 kg
Karotten	2,00 kg
Sellerie	0,70 kg
Weißwein	0,75 l
Wasser	10,00 l
Salz	0,00 g
Pfeffer	0,00 g
Curry Ananas	0,00 g
Thymian getrocknet	0,00 g
Limette	1,00 Stk.

17,500 l

Warenausgang manuell erledigen (Seriennummern/Stückartikel)

Gemüse vorbereiten

Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen.
Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.
Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden.

0 min

Zubereitung

Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!).
Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen.
Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen.
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

0 min

Gläser und Deckel vorbereiten

Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren.
Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen.

0 min

Fertigstellung

Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren.
Abschmecken und evtl nachwürzen.

0 min

Abfüllen

Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen.

0 min

Rezept neu übernehmen

Warenausgang Thymian getrocknet

Durch einen Klick auf den Button gelangt man in den Warenausgangsschirm. Hier wählt man nun den Artikel aus:

Warenausgang an Produktion Kürbiscremesuppe (P)

Entnahme aus Hauptlager

Thymian getrocknet,
654987 (46,000 g)

ARTIKEL SUCHEN

BARCODE

Im nächsten Feld gibt man nun die jeweilige Menge ein und bestätigt mit Enter:

Menge (g):

2

OK

Abbrechen

Nun wurde ein Warenausgang erstellt:

Warenausgang an Produktion Kürbiscremesuppe (P)

Entnahme aus Hauptlager

Thymian getrocknet,
654987 (44,000 g)

ARTIKEL SUCHEN
BARCODE

BEMERKUNG

11.10.2022

Thymian getrocknet

2,00 g

0,00 €

0,00 €

Danach geht man wieder zurück in den Hauptschirm und aktualisiert mit "F5". Danach wird ein neuer Button mit `Warenausgang erstellen` angezeigt. Durch einen Klick darauf wird nun der Warenausgang übernommen:

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

Öl (Brat&Back)	0,20 l
Zwiebel	1,00 kg
Hokkaido-Kürbis	5,00 kg
Butternuss-Kürbis	1,90 kg
Karotten	2,00 kg
Sellerie	0,70 kg
Weißwein	0,75 l
Wasser	10,00 l
Salz	0,00 g
Pfeffer	0,00 g
Curry Ananas	0,00 g
Thymian getrocknet	0,00 g
Limette	1,00 Stk.

Rezept neu übernehmen

Warenausgang Thymian getrocknet

Warenausgang erstellen

2,000 Thymian getrocknet, 654987

Küche / 11.10.2022

17,500 l

Warenausgang manuell erledigen (Seriennummern/Stückartikel)

Gemüse vorbereiten

Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen.
Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.
Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden.

0 min

Zubereitung

Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!).
Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen.
Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen.
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

0 min

Gläser und Deckel vorbereiten

Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren.
Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen.

0 min

Fertigstellung

Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren.
Abschmecken und evtl nachwürzen.

0 min

Abfüllen

Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen.

0 min

Danach kann man die Produktion abschließen:

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500 l

Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20 l
Zwiebel	1,00 kg
Hokkaido-Kürbis	5,00 kg
Butternuss-Kürbis	1,90 kg
Karotten	2,00 kg
Sellerie	0,70 kg
Weißwein	0,75 l
Wasser	10,00 l
Salz	0,00 g
Pfeffer	0,00 g
Curry Ananas	0,00 g
Thymian getrocknet	0,00 g
Limette	1,00 Stk.

Gemüse vorbereiten

Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. 0 min
Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.
Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden.

Zubereitung

Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!). 0 min
Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen.
Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen.
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

Gläser und Deckel vorbereiten

Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. 0 min
Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen.

Fertigstellung

Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. 0 min
Abschmecken und evtl nachwürzen.

Abfüllen

Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen. 0 min

Warenausgang bereits gebucht
2,000 Thymian getrocknet, 654987

Revision #4

Created 10 October 2022 11:52:50 by Michaela König

Updated 11 October 2022 06:14:12 by Michaela König