

Volumenmessungen

	Tsp	Tbsp	Fl oz	C	pt	qt	Gal	ml	L
Teelöffel	1	1/3	1/6	1/48	1/96	1/192	1/768	4.928	0.004
Esslöffel	3	1	1/2	1/16	1/32	1/64	1/256	14.78	0.014
Flüssigunze	6	2	1	1/8	1/16	1/32	1/128	29.57	0.029
Tasse	48	16	8	1	1/2	1/4	1/16	236.1	0.236
Pint	96	32	16	2	1	1/2	1/8	473.1	0.473
Quart	192	64	32	4	2	1	1/4	946.3	0.946
Gallone	768	256	128	16	8	4	1	3785	3.785
Milliliter	.2028	.0677	.0338	.0041	.0021	.0010	.0000	1	0.001
Liter	202.8	67.62	33.81	4.166	2.113	1.005	.2641	1000	1

Blau Käse

Mayonnaise	NA	NA
Sauerrahm	NA	NA
Blau Käse	NA	NA
Milch	NA	NA
Worcestershire	NA	NA
Knoblauchpulver	NA	NA



Referenzfoto

Schritt 1

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben.

Schritt 2

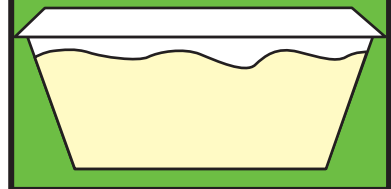
Gut verquirlen

Schritt 3

Portion in 2 fl oz Tassen

Portioned in

2 oz
Souffle Cup



aufbewahren in

Mayo krug

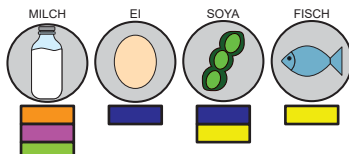
Saur krug



Die gelagerten Gegenstände müssen mit Namen und Datum gekennzeichnet werden.

Allergene

Korrekt ab
Stand: Seitendatum



"The Hot Brix"

Kaiser Brötchen	NA	
Burger	NA	NA
Zwiebelring	NA	
Cheddar	NA	NA
Speck	NA	
Ranch-Sauce	NA	NA
Salat	NA	



Referenzfoto

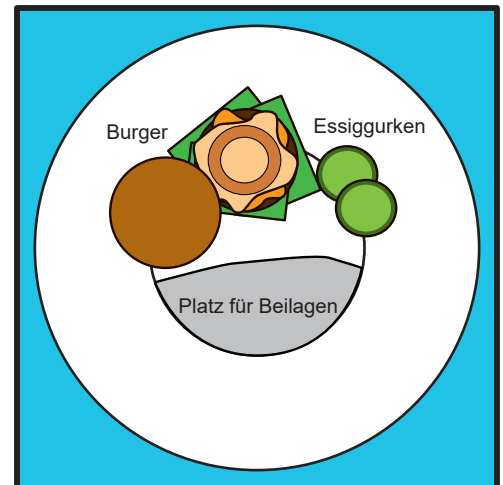


Plate layout

Schritt 1

1 Zwiebelring frittieren

Schritt 2

Einen Burger etwas unterhalb der Kerntemperatur garen.

Schritt 3

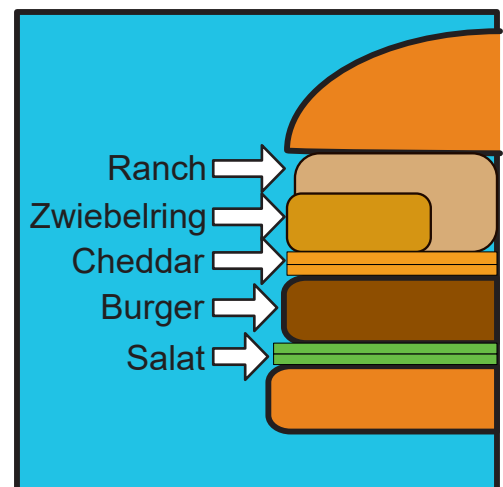
Cheddar und Speck hinzufügen.

Schritt 4

Zwiebelring und Speck hinzufügen.

Schritt 5

Servieren



Diagramm

Allergene

Korrekturen ab
Stand: Seitendatum

