

## Meine Kochnotizen

- Eine Ablage anstelle von Zettelkästen für
  - persönliche Notizen
  - Rezepte
  - Links auf Webseiten
- Mengenberechnungen, mit allen Umrechnungen von Masseinheiten, abhängig von:
  - Anzahl Personen:
  - Verlust durch Rüsten, Kochen und Abgang wie Knochen
  - Umrechnung von Gewichten und Volumen
  - Bedarf von Hilfsstoffen
  - Ein Satz von Standardmengen aus "Mengentabellen / Mengenberechnungen" von Betty Bossi

## Grund-Bildschirm und Suchresultate

Der Grundbildschirm zeigt eine Liste von:

- Soliden Waren
- Liquiden Waren
- Notizen

Meine Kochnotizen

NEU HILFE

braten X

Beispiel Dichte: solid

Beispiel Link: Betty Bossi

Beispiel Notiz: Rezept , Äpler Nudeln

Beispiel Verlust: gekocht

Beispiel Verlust: Kochen

Beispiel Verlust: Rüsten

Beispiel: Hilfsstoff: liquid

Neue Einträge in dieser Liste werden mit dem Menu "Neu" eingefügt.  
Mit Eingaben im Suchfeld oben können Einträge gesucht werden.  
Zusammengesetzte Wörter werden mit Bindestrichen geschrieben damit nach beiden Wörtern gesucht werden kann.

Die Auswahl eines Eintrages zeigt die Details des Eintrages.

## Detail-Bildschirm

**Rind-Fleisch** **Braten** **Detail**

RECHNEN 4 Personen

160 g roh

**Daten**

Verluste %	Rüsten	Kochen	Abgang
10	33		

Dichte 0 ml pro g

**Notizen** Links

Kerntemperatur 80 Grad

**Hilfsstoff** +

0 g für 1 kg

Fett: 40 g für 1 kg

Aroma-Gemüse: 100 g für 1 kg

- Mit den Schaltern am rechten Bildrand werden Abschnitte ein- und ausgeblendet.
- Umgekehrte Dreiecke sind Auswahllisten.
- Notizen: freier Text oder Links (Einfügen des URL einer Webseiten im Kopf der Webseite). Der Schalter "Links" aktiviert/deaktiviert Links.
- Hilfsstoffe wie Oel und Fett: Daten im blauen Balken erfassen und mit dem Knopf '+' einfügen. Löschen erfolgt durch Selektion eines Hilfsstoffes im grauen Bereich.

## Berechnungen

Tippen auf den Knopf "Rechnen" im Detail-Bildschirm löst die Berechnungen aus.

## Rind-Fleisch: Braten

4 Personen

...160 g (roh) \* 4 = 640.00 g

\*\*\*\*\*

### Verluste

Rüsten: 10 % von 640 g = 64.00 g

...Rest 576.00 g

Kochen: 33 % von 576 g = 190.08 g

...Rest 385.92 g

Hilfsstoffe gemäss Menge 576 g

...Fett: 40 g für 1 kg

.....Masse: g / kg = 1.0/1000.0 = 0.001

.....Menge in kg: = 576 \* 0.001 = 0.576

.....Dosen: 0.576 kg / 1 kg = 0.576

.....Hilfsstoff: 40 g \* 0.576

.....= 23.04 g