

Handleiding  
module  
Calculatie uitgebreid



Auteur Peter Tieman TFC-Services versie 26-10-2018

De handleiding behandelt de volgende punten:

pagina

<b>1.</b>	<b>INSTALLEREN.....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>OM TE BEGINNEN.....</b>	<b>4</b>
2.0	Calculatie uitgebreid	pag. 3
2.1	Openingsscherf Calculatie	pag. 3
2.2	Opstarthandelingen	pag. 4
2.3	Opstartscherm	pag. 4
2.4		
<b>3.</b>	<b>PLU's.....</b>	<b>5</b>
3.1	Algemeen PLU's	pag. 6
3.2.1	Receptuur stamgegevens	
<b>4.0</b>	<b>GRONDSTOFFEN.....</b>	<b>8</b>
<b>5.0</b>	<b>CALCULATIE.....</b>	<b>9</b>
<b>6.0</b>	<b>RECEPTUUR.....</b>	<b>9</b>
6.1	receptuur aanmaken	pag. 10
6.2	productielijst	pag. 12
<b>7.0</b>	<b>CALCULATIE BEWERKEN.....</b>	<b>14</b>
<b>8.0</b>	<b>AFDRUKKEN.....</b>	<b>15</b>

## 1.0 Installeren

De installatie van de calculatiesoftware gebeurt online door TFC-Services. Na de installatie wordt u op gang geholpen om de inrichting en invulling van de calculatiesoftware te starten.

## 2.0 Om te beginnen

Na het opstarten van het programma TFC- Software komt u in het startscherm. Boven in de systeembalk vindt u de knoppen voor de diverse toepassingen. Op het basisscherm vindt u de modules welke TFC heeft ontwikkeld en beschikbaar zijn voor de klanten. Wanneer u op één van deze buttons klikt, dan komt u in het onderliggende programma. Indien u voor 1 of meerdere programma's een licentie heeft dan is de tekst helder blauw gekleurd. In onderstaand voorbeeld is er dus geen licentie op de webwinkel module.

### 2.1 Openingscherm calculatie

# Modules

Algemeen	Facturering
Bedrijfsmonitor	Party-Feestdagen
Prij斯卡arten	Calculatie Basis
Weegschaalkoppeling	Calculatie Uitgebreid
Kassaopmaak	Webwinkel

## 2.2 Opstart handelingen

Na installatie van de software moeten de volgende stappen doorlopen worden:

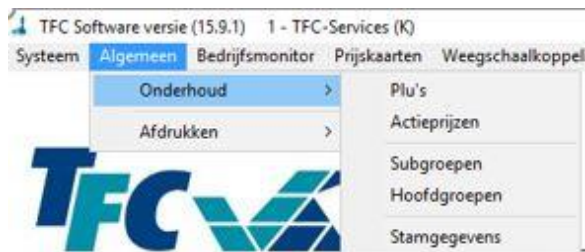
- A. Aanmaken stamgegevens  
De gegevens van de gebruiker moeten vastgelegd worden via Algemeen en Onderhoud stamgegevens.
- B. Inrichten plu-bestand  
Achtereenvolgens moeten de hoofdgroepen, subgroepen en de Plu's worden vastgelegd via Algemeen en Onderhoud plu's.  
Bij de plu's is het van belang dat de gegevens voor het maken van calculaties goed worden vastgelegd.
- C. Aanmaken grondstoffen en recepturen  
Achtereenvolgens moeten de grondstoffen en de recepturen worden vastgelegd via Algemeen en Onderhoud.  
Bij de grondstoffen kunnen de prijs en de SIW opgegeven worden. Het aanmaken van een receptuur wordt uitgebreid beschreven.
- D. Testen diverse calculaties  
De diverse calculatiemogelijkheden moeten getest worden. Dit kan door eerst een voorbeeld op het scherm op te vragen en daarna op de printer af te drukken.

## 2.3 Opstartscherm

Boven in de blauwe balk ziet u het versienummer van de software. In dit voorbeeld [TFC-Software versie \(15.9.1\)](#)

Controleer regelmatig op onze website [www.tfc-services.nl](http://www.tfc-services.nl) of er nieuwe updates beschikbaar zijn. Indien u twijfelt over het versienummer bel dan de helpdesk.

Het opstartscherm kent diverse functies. Boven in de taakbalk staan onder de knoppen Systeem, Algemeen, Calculatie en Help alle functies gesplitst weergegeven.



De meest gebruikte functies staan midden op het scherm onder de grote blauwe knoppen.

### [Voorbeeld](#)

U kunt dus wanneer u Plu's wilt toevoegen klikken op de taakbalk op Algemeen en vervolgens op Plu's. Maar u kunt ook direct klikken op de blauwe knop Plu op het midden scherm. U krijgt dan exact dezelfde functie te zien.



### 3 Plu's

De plu's zijn de belangrijkste bouwstenen van de calculatiemodule en alle andere modules van de TFC-Software. Via dit keuzemenu kunnen de diverse plu's worden aangemaakt en gewijzigd. Als er een kassakoppeling is, dan worden de wijzigingen opgeslagen zodat deze wijzigingen naar de kassa's kunnen worden gezonden.

Het invoerscherm ziet er als volgt uit :

Het scherm is opgedeeld in de volgende hoofdfuncties (zie gele vakken):

Onderhoud plu's

Plu

<b>Algemeen</b> Omschrijving <input type="text" value="Fricandea"/> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; padding: 2px;">Fricandea</span> Subgroep <input type="text" value="Vers Varkensvlees"/> Eenheid <input type="text" value="gewicht"/> Btw (H/L/N) <input type="text" value="L"/> Gewicht <input type="text" value=""/> (in grammen) Kostprijs <input type="text" value="6.00"/> Bruto winst <input type="text" value="61.14"/> % SIW(derving) % <input type="text" value="6.00"/> Verkoopprijs <input type="text" value="17.41"/> 2e prijs <input type="text" value=""/>		<b>Prijskaart</b> <input checked="" type="radio"/> Kg <input type="radio"/> Gram    Aantal <input type="text" value="1"/> <input type="radio"/> Stuks <input type="radio"/> Bakje    Prijs <input type="text" value="1.74"/> <input type="radio"/> Liter <input type="radio"/> Portie Omschr. eenheid <input type="text" value="100 gram"/> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; padding: 2px;">100 gram</span> Herkomst <input type="text" value="frankrijk"/> Klasse <input type="text" value=""/> declaratie/voorkant <input type="text" value="Rund"/> achterkant <input type="text" value=""/> Lettergrootte omschrijving <input type="text" value=""/>		<b>Receptuur</b> Div. kosten <input type="text" value=""/> % Verp. kosten/kg <input type="text" value=""/> Bruto winst <input type="text" value=""/> % Siw / Derving <input type="text" value="6.00"/> % Afweegspeling <input type="text" value=""/> % Verpakkingsgewicht <input type="text" value="0"/> Prod. min. per kg <input type="text" value=""/>	
<b>Kassa</b> Export kassa <input checked="" type="checkbox"/> Kassagroep <input type="text" value="1"/> VARKENSVLEES      Etiket bij reg. <input type="text" value="0"/> =0 Kantelprijs 1 <input type="text" value=""/> Gr./st. 1 <input type="text" value=""/> Tarra <input type="text" value="0"/> Etiket form. <input type="text" value=""/> Kantelprijs 2 <input type="text" value=""/> Gr./st. 2 <input type="text" value=""/> Neg. Plu <input type="text" value="N"/> Preset/Prsov. <input type="text" value=""/> Barcodesoort <input type="text" value=""/> Barcode <input type="text" value=""/> Bew.temp. <input type="text" value=""/> Milieuk. logo <input type="text" value=""/>		<input type="text" value="Zoeken"/> <input type="text" value="Zoeken op tekst"/> <input type="text" value="Nieuw"/> <input type="text" value="Wijzigen"/> <input type="text" value="Verwijderen"/> <input type="text" value="Opslaan"/> <input type="text" value="Annuleren"/> <input type="text" value="Card dubbelz."/> <input type="text" value="Card voorkant"/> <input type="text" value="Card achterkant"/> <input type="text" value="Card voorbeeld"/> <input type="checkbox"/> Plunr. afdrukken <input type="text" value="Afsluiten"/>			
<b>Ingredienten</b> THT op etiket (J/N) <input type="text" value=""/> Dagen houdbaar <input type="text" value="10"/> Food/Nonfood <input type="text" value=""/>					
Etikettekst <input type="text" value=""/>					

### 3.1 Algemeen PLU's

Hier worden de algemene gegevens van de plu vastgelegd. De hier ingegeven omschrijving wordt op het ook prijskaartje afgedrukt.

De hier ingevoerde plu-gegevens worden ook gebruikt voor koppeling naar kassa's en bij de facturerings en calculatie module.

Aan de hand van Kostprijs, Perc. SIW en Verkoopprijs wordt een Brutowinst perc. berekend. Deze berekening van Kostprijs naar Verk.prijs incl. Btw ziet er in dit voorbeeld als volgt uit:

Kostprijs	6,00
Brutowinst 61.14 %	
SIW 6%	
Verkoopprijs incl. btw	17,41

Deze verkoopprijs vult u dan aan de rechterzijde in bij het gele vakje "prijs". Dit kan een kg., 100 gram of stuksprijs zijn etc.

#### Kassa

Bij een kassakoppeling kan hier worden aangegeven of een plu wel of niet op de kassa voorkomt, en een aantal aanvullende specifieke kassa-items.


#### Etiketten


Voor het doorsturen van de ingrediëntengegevens naar de kassa en eventueel afdrukken op speciale productstickers kunnen hier de etiketkist en de THT-gegevens worden ingebracht. Verder is er aan de rechterkant van het scherm een controle-gedeelte met een aantal knoppen. Deze zijn:


### 3.2 Receptuur stamgegevens


Hier worden de zaken ingebracht welke van belang zijn voor de diverse recepturen (zie voorbeeld hieronder).


Receptuur		
Div. kosten	<input type="text" value="5,00"/>	%
Verp.kosten/kg	<input type="text" value="0,30"/>	
Bruto winst	<input type="text" value="61,00"/>	%
Siw / Derving	<input type="text" value="6,00"/>	%
Afweegspeling	<input type="text" value="0,00"/>	%
Verpakkingsgewicht	<input type="text" value="250"/>	
Prod.min. per kg	<input type="text" value="3"/>	


 Zoeken


 Zoeken op tekst




 Nieuw

 Wijzigen

 Verwijderen

 Opslaan

 Annuleren

### Zoeken

Er wordt een zoekscherm getoond waarmee een plu op omschrijving kan worden opgezocht. Hiervoor kan (een gedeelte) van de omschrijving worden ingegeven en worden de plu's getoond die hieraan voldoen. Vervolgens kan de juiste plu geselecteerd worden.

### Zoeken op tekst

Er wordt een zoekscherm getoond waarin de omschrijving van tekstgedeeltes voorkomen. De ingaven van de tekstgedeeltes mag in willekeurige volgorde zijn.

B.v. er moet een plu 'Bloemkool Holl. groot' gezocht worden, er kan dan ingevoerd worden bloemkool of Hollands of groot in het zoekveld. In alle drie de gevallen zal het product zichtbaar worden.

### Nieuw

Via deze knop kan er een nieuwe plu worden aangemaakt. Er verschijnt een plu-nummer in het invoergedeelte. Dit is het 1e vrije plu-nummer, maar deze mag overschreven worden door een ander plu-nummer. Na invoer van de nieuwe gegevens, moeten deze worden opgeslagen door de Opslaan-knop. Bij het klikken op de Annuleerknop worden de gegevens niet opgeslagen.

### Wijzigen

De gegevens van een plu welke op het scherm staat kunnen gewijzigd worden door op de knop "wijzigen" te klikken en vervolgens de gegevens te wijzigen. Daarna moeten deze opslagen worden via de Opslaan-knop.

### Verwijderen

De plu welke op het scherm staat kan via deze knop verwijderd worden. Als er in het systeem bij voorbeeld bij andere modules nog statistische gegevens aan dit nummer hangen, of het nummer komt voor op kassa's, dan mag deze niet verwijderd worden.

### Opslaan

De gegevens op het scherm worden gecontroleerd en opgeslagen.

### Annuleren

De eventueel ingevoerde of gewijzigde gegevens op het scherm worden niet opgeslagen.

### Afsluiten

Het programma wordt afgesloten.

## 4.0 Grondstoffen

Via een selectiescherm kan er een afdruk van de ingevoerde grondstoffen worden gemaakt.



Het invoerscherm ziet er als volgt uit:

Onderhoud grondstoffen

Kode	<input type="text" value="AAGAA"/>
Omschrijving	<input type="text" value="aardappel gaar"/>
Siw / Derving	<input type="text"/>
Gewicht per eenheid	<input type="text" value="1000,00"/> in grammen
Prijs per eenheid	<input type="text" value="2,00"/>

Zoeken

← ← → →

+ Nieuw

Wijzigen

= Verwijderen

✓ Opslaan

✕ Annuleren

Afsluiten

### [Voorbeeldlijst \(zie hierboven\)](#)

U ziet als eerste de ingegeven selectiecode (dit moet een eigengemaakte unieke code zijn) daarna:

- de complete naam van het product.
- de door u ingevoerde snij en indroogverliezen in %
- gewicht per eenheid in grammen.
- en de inkoopprijs van het onbewerkte product (dus excl. snij en indroogverliezen)



## 5.0 Calculatie

Via de menukeuze 'Calculatie' wordt er een keuzemenu getoond, van waaruit de recepturen kunnen worden aangemaakt, gecalculeerd en afgedrukt.



## 6.0 Receptuur

In receptuur kunt u een nieuw recept aanmaken. Alvorens u dat doet moet u eerst in onderhoud plu's een artikel aanmaken waar deze receptuur naar verwijst. Uiteraard kunt u ook een bestaand artikel uit de plu lijst oproepen waar u nog geen receptuur en calculatie van hebt gemaakt.

Onderhoud plu's

Plu

<b>Algemeen</b>	<b>Prijskaart</b>	<b>Receptuur</b>
Omschrijving: Eendenborst in Mangosaus	<input type="radio"/> Kg <input checked="" type="radio"/> Gram Aantal: 100	Div. kosten: 2,00 %
Subgroep: Maaltijd salades	<input type="radio"/> Stuks <input type="radio"/> Bakje Prijs: 2,80	Verp. kosten/kg: 0,80
Eenheid: gewicht	Omschr. eenheid: 100 gram	Bruto winst: 60,00 %
Btw (H/L/N): L	Herkomst: Eigen keuken Klasse:	Siw / Derving: 4,00 %
Gewicht: (in grammen)	declaratie/voorkant achterkant	Afweegspeling: 0,00 %
Kostprijs: Bruto winst: 0,00 %	Lettergrootte omschrijving:	Verpakkingsgewicht: 250
SIW(derving) %: 4,00		Prod. min. per kg: 4
Verkoopprijs: 2e prijs: 0,00		
<b>Kassa</b>		
Export kassa: <input type="checkbox"/> Kassagroep:	Tarra: Etiket bij reg. =0	
Kantelprijs 1: Gr./st. 1:	Neg. Plu: Preset/Prsov:	
Kantelprijs 2: Gr./st. 2:	Bew. temp.: Milieuk. logo:	
Barcodesoort: Barcode:		
<b>Ingrediënten</b>		
THT op etiket (J/N): Dagen houdbaar: Food/Nonfood:		
Etikettekst:		

Rechtszijde (acties): Zoeken, Zoeken op tekst, Nieuw, Wijzigen, Verwijderen, Opslaan, Annuleren, Card dubbelz., Card voorkant, Card achterkant, Card voorbeeld, Plunr. afdrukken, Afsluiten

Door op de knop "nieuw" te klikken krijgt u een leeg invoerscherm in beeld. Of door linksboven het plu nummer in te toetsten of op het handje klikken kunt u een plu selecteren waarvan u een calculatie wilt gaan maken. Vergeet ook niet het rechter scherm in te vullen.

U dient ook nog een loonkosten tarief per uur in te stellen. Dit gebeurt in het opstartscherm van TFC-Software. Bij de stamgegevens op het tabblad financieel kunt u het uurtarief wijzigen. Standaard staat dit bedrag op 0,50 cent per minuut (is 30 euro kostprijs loon).

The screenshot shows the TFC-Software interface. At the top, there is a header bar with 'Algemeen (Onderhoud)' on the left and 'MENU' and 'FUNCTIE' in the center. Below this, there are two columns of buttons. The left column contains 'Onderhoud' (highlighted in green), 'Afdrukken', and 'Afsluiten'. The right column contains 'Plu's', 'Actieprijsen', 'Subgroepen', 'Hoofdgroepen', 'Stamgegevens' (highlighted in blue), and 'Email instellingen'.

The main window is titled 'Onderhouden stamgegevens' and has two tabs: 'Algemeen' and 'Financieel'. The 'Financieel' tab is active. It contains a form with the following fields:

Prijs excl. BTW?	N
BTW hoog	21,00
BTW laag	6,00
Produktieloon per minuut	0,50

On the right side of the form, there are navigation buttons (back, forward, etc.) and a set of action buttons: 'Nieuw', 'Wijzigen', 'Verwijderen', 'Opslaan', 'Annuleren', and 'Afsluiten'.

## 6.1 Receptuur aanmaken

Door te dubbelklikken op het linker witte vlak in het ingrediënten invulscherm komt u automatisch in het grondstoffenbestand en kunt u de grondstoffen voor het recept selecteren. Staat de grondstof er niet bij dan zult u deze eerst moet opnemen in het grondstoffenbestand.

## Receptuur

Plu	<input type="text" value="1047"/>	Omschrijving	<input type="text" value="Eendenborst in Mangosaus"/>					
<b>Ingredienten (in % of gewicht in grammen) :</b>		<b>Bereidingswijze</b>						
EENDB	eendenborst	800						
PAROD	paprika rode vers	200						
PAGRO	paprika groene verse	200						
MANGO	mango	400						
GEMNA	gember nat	50						
SINAS	sinasappelen vers geperst	200						
MAIZE	maizena	5						
		Totaal	<input type="text" value="1855"/>					

**VOORBEREIDING**

Was de paprika schoon en verwijder de zaadlijsten. Snij de groene en rode paprika's in reepjes van circa een halve cm.

Was de mango en verwijder de schil en de pit en snij het vruchtvlees in reepjes van circa een halve centimeter.

Bak de paprika op hoog vuur in wat boter of olie tot ze knapperig is en voeg daarna de reepjes mango toe. Verwarm even door.

Breng het uitgeperste sinasappelsap aan de kook en bind ze af met maizena totdat er een mooie gladde saus ontstaat. Voeg het gembersap toe.

**VLEESBEREIDING**

Bestrooi de eendenborst met zout en peper (evt wildkruiden). Bak de eendenborst in boter op matige temperatuur goudbruin. Laat ze in in een voorverwarde oven even naqaren op 180

**Buttons:** Zoeken, Nieuw, Wijzigen, Verwijderen, Opslaan, Annuleren, Productielijst, Calculatie, Afsluiten

Door de 1e letter(s) van het gewenste product in te voeren maakt het programma automatische de juiste selectie uit de grondstoffenlijst. en zet, wanneer u de betreffende grondstof aanklikt deze in het gele vlak. Vervolgens kunt u de hoeveelheid in grammen invullen. Kies voor de opbouw van het recept een standaard hoeveelheid van het eindproduct, bijvoorbeeld 1 , 5 of 10 kilogram. Met de navigatieknoppen (rode pijl, handje of blauwe pijl) kunt u door het scherm navigeren om te controleren waar u met de invoer bent gebleven. In de totaalkolom komt uiteindelijk het totale gewicht van het recept in beeld.

### **Let op !**

De gewichten die worden ingevuld zijn de schone gewichten dus waar de snij en indroogverliezen al zijn afgehaald. Het programma rekent zelf op basis van de door u aangegeven s.i.w. percentages per product in het grondstoffenbestand hoeveel ongeschoond product u straks nodig heeft.

### Recept

In het rechter witte vlak kunt u een beschrijving invoeren van het recept. Ook zaken als HACCP en andere zaken kunt u hier invoeren. U kunt dan later voor het personeel in de productie deze receptuur met grondstoffenlijst uitprinten.

### Wijzigen

Door op de knop "wijzigen te drukken kunt u een bestaande receptuur aanpassen. N.B. Indien de prijzen in het grondstoffenbestand worden gewijzigd zullen deze prijzen automatisch worden

aangepast in de receptuur, dus ook in de calculatie.

### Verwijderen

Met de kop "verwijderen" wordt het recept verwijderd

### Opslaan

Met de knop "opslaan" wordt de calculatie in het bestand bewaard.

### Annuleren

Met de knop "annuleren" wordt het recept niet bewaard.

## 6.2 Productielijst

Met de knop "productielijst" kunt u een productielijst printen of op het scherm laten tonen. Indien u voor productielijst kiest zal er geen calculatie zichtbaar zijn maar alleen de afweeglijst grondstoffen en de bereidingswijze van de receptuur.

Calculatie Uitgebreid (Calculatie)

MENU	FUNCTIE
Onderhoud	Receptuur
<b>Calculatie</b>	<b>Productielijst</b>
Afdrukken	Calculatie
Help	Afdrukken recepten
Afsluiten	

Productielijst

Plu	<input type="text" value="1047"/>		<input type="radio"/> Printer
	<input type="text" value="Eendenborst in Mangosaus"/>		<input checked="" type="radio"/> Scherm
Aantal	<input type="text" value="10"/>	kilo/stuks	<input type="button" value="Uitvoeren"/>
			<input type="button" value="Afsluiten"/>

U kunt deze op het scherm bekijken en/of afdrukken.

**Eendenborst in Mangosaus**

Grondstof	Brutogewicht		Nettogewicht	
	Verhouding	GRAM	%	GRAM
eendenborst	800,00	2.500	6,00	2.350
paprika rode vers	200,00	625	0,00	625
paprika groene verse	200,00	625	0,00	625
mango	400,00	1.250	15,00	1.062
gember nat	50,00	156	0,00	156
sinasappelen vers geperst	200,00	625	40,00	375
maizena	5,00	16	0,00	16
		<u>5.797</u>		<u>5.209</u>
Siw / Derving %	4,00	232		208
		<u>5.565</u>		<u>5.001</u>
Afweegspeling %	0,00			0
				<u>5.001</u>

Aantal	5001 / 250	= 20,00
Afweeggewicht (gram)	5.565 / 20,00	= 278,25

Bereidingswijze:

## VOORBEREIDING

Was de paprika schoon en verwijder de zaadlijsten. Snij de groene en rode paprika's in reepjes van circa een halve cm.

Was de mango en verwijder de schil en de pit en snij het vruchtvlees in reepjes van circa een halve centimeter.

Bak de paprika op hoog vuur in wat boter of olie tot ze knapperig is en voeg daarna de reepjes mango toe. Verwarm even door.

Breng het uitgeperste sinasappelsap aan de kook en bind ze af met maizena totdat er een mooie gladde saus ontstaat. Voeg het gembersap toe.

## VLEESBEREIDING

Bestrooi de eendenborst met zout en peper (evt wildkruiden). Bak de eendenborst in boter op matige temperatuur goudbruin. Laat ze in in een voorverwarde oven even nagaren op 180 graden gedurende circa 10 minuten.

## VERPAKKEN

Koel alles goed terug en verpak het vlees en de saus in porties van 250 gram

Op de productielijst staat links de ingrediënten met daarnaast het ongeschoond gewicht. Daarnaast staan de dervingen in % per product en aan de rechterzijde de netto gewichten per product. Omdat we bij de plu kenmerken aan de rechterzijde het verpakkingsgewicht hebben aangegeven (250 gram) en we bij de calculatie 20 stuks hebben opgegeven berekend de software automatisch de benodigde ingrediënten.

## 7.0 Calculatie PLU 1047

Met de knop "calculatie" kunt u een calculatie printen of op het scherm laten tonen.

TFC-Services		Calculatie			27-10-2018 15:41	
<b><u>Eendenborst in Mangosaus</u></b>						
Grondstof	Verhouding	Bruto gewicht		Netto gewicht		PRIJS
		GRAM	%	GRAM		
eendenborst	800,00	2.500	6,00	2.350		50,00
paprika rode vers	200,00	625	0,00	625		1,41
paprika groene verse	200,00	625	0,00	625		1,41
mango	400,00	1.250	15,00	1.062		12,50
gember nat	50,00	156	0,00	156		0,77
sinasappelen vers geperst	200,00	625	40,00	375		1,44
maizena	5,00	16	0,00	16		0,13
		5.797		5.209		67,66
Siw / Derving %	4,00	232		208		
		5.565		5.001		
Afweegspeling %	0,00			0		
				5.001		
<hr/>						
Totaal grondstof						67,66
Produktieloon	20,00 Min.		0,50			10,00
						77,66
Diverse kosten			2,00 %			1,55
Verpakkingskosten			0,80 Per KG			4,45
Kostprijs						83,67
Bruto winst			60,00 %			125,50
						209,17
Omzetbelasting			6 %			12,55
Verkoopprijs	20,00 Stuks					221,72
Verkoopprijs incl. Btw				Per stuk		11,09

In het PLU bestand is bij dit artikel ingevuld dat de verkoopeenheid bestaat uit een bakje van 250 gram. Bij het opgeven van een calculatie van een bestaand artikel kunt u opgeven hoeveel bakjes u van dit artikel wilt maken. Het calculatieprogramma zal automatisch de grondstoffen bereken die u nodig heeft voor de door u opgegeven hoeveelheid. In bovenstaand voorbeeld zijn dit dus 20 bakjes van 250 gram.



## 8.0 Afdrukken

Met de knop "afdrukken recepten" kunt u een recept afdrukken om te archiveren.

U kunt een aantal recepten tegelijk printen door aan te geven tussen welke range moet worden afgedrukt.

Wilt u alleen het recept afdrukken van Plu 1047 afdrukken dan vult u het scherm als volgt in:

Afdrukken recepten

Selectie:

Van  tot en met

Printer

Scherm

 Uitvoeren

 Afsluiten

TFC-Services

Overzicht Recepten

27-10-2018 15:56

SELECTIE van 1047 tot en met 1047

Blad 1

### Recept van:

1047

Eendenborst in Mangosaus

### Bereidingswijze:

#### VOORBEREIDING

Was de paprika schoon en verwijder de zaadlijsten. Snij de groene en rode paprika's in reepjes van circa een halve cm.

Was de mango en verwijder de schil en de pit en snij het vruchtvlees in reepjes van circa een halve centimeter.

Bak de paprika op hoog vuur in wat boter of olie tot ze knapperig is en voeg daarna de reepjes mango toe. Verwarm even door.

Breng het uitgeperste sinasappelsap aan de kook en bind ze af met maizena totdat er een mooie gladde saus ontstaat. Voeg het gember sap toe.

#### VLEESBEREIDING

Bestrooi de eendenborst met zout en peper (evt wildkruiden). Bak de eendenborst in boter op matige temperatuur goudbruin. Laat ze in in een voorverwarnde oven even nagaren op 180 graden gedurende circa 10 minuten.

#### VERPAKKEN

Koel alles goed terug en verpak het vlees en de saus in porties van 250 gram

### Ingredienten:

Grondstofcode	Omschrijving	Verhouding
EENDB	eendenborst	800
PAROD	paprika rode vers	200
PAGRO	paprika groene verse	200
MANGO	mango	400
GEMNA	gember nat	50
SINAS	sinasappelen vers geperst	200
MAIZE	maizena	5

TOTAAL 1855

