

Mengenangabe

Krabbensuppe / l	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fischfond / l	0,3	0,6	0,9	1,2	1,5	1,8	2,1	2,4	2,7	3
Muschelfond / l	0,3	0,6	0,9	1,2	1,5	1,8	2,1	2,4	2,7	3
Sahne 30% / l	0,2	0,4	0,6	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,8	2
Milch / l	0,2	0,4	0,6	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,8	2
Krebspaste / g	25	50	75	100	125	150	175	200	225	250
Bronoise / g	30	60	90	120	150	180	210	240	270	300
Stärke / g	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400
Dill / g	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20

Stärke zum abbinden

Produkt je Liter	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Suppen / g	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400
Saucen / g	45	90	135	180	225	270	315	360	405	450
Pudding / g	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500
Dessertsaucen / g	45	90	135	180	225	270	315	360	405	450
Fond- / Milchanteil / l	0,1	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3	0,35	0,4	0,45	0,5

Für Produkte **mit Sahne** = Stärke **mit Milch** anrühren

Für Produkte **ohne Sahne** = Stärke **mit Fond** anrühren