

III.—IV.

Forslag.

Eksempel paa Middagssammensætning og Ingrediensfortegnelse*).
Indkøbsliste beregnet for 100 Personer.

1. Hvid Søbekaal,
 Hakket Flæskekarbonade med Sovs og Kartoffler:
- | | | |
|--|------------|--------------------|
| <i>Forret</i> , Gruppe VII. ²³ : | (45 | 1 Vand), |
| | 3 | kg Byggryn, |
| | 3 | - Suppevisk, |
| | 12 | - hakket Hvidkaal, |
| | 12 | - Gulerødder, |
| | 3 | - Selleri |
| | 3 | - Pastinak, |
| | | Salt. |
| <i>Efterret</i> , Gruppe VI. ⁴⁸ : | 12,5 | - Smaakød, |
| | 4 | - Kartoffler, |
| | 4 | l Skummetmælk, |
| | | Salt og Peber. |
| <i>Biretter</i> til Efterretter: | 50 | kg Kartoffler, |
| | Sovs: 1,35 | - Mel, |
| | 2 | - Margarine, |
| | 22 | l Vædske, |
| | | Salt. |
2. Kærnemælkssuppe med Rosiner,
 Klipfisk med Kartoffler, Gulerødder og Sennepsovs:
- | | | |
|--|----------|---------------|
| <i>Forret</i> , Gruppe IV. ³ : | 45 | 1 Kærnemælk, |
| | 1,8 | kg Mel, |
| | 3,6 | - Melis. |
| <i>Biret</i> til Forret: | 1,125 | - Rosiner. |
| <i>Efterret</i> , Gruppe VI. ⁶⁰ : | 30 | - Klipfisk. |
| <i>Biretter</i> til Efterret: | 39 | - Kartoffler, |
| | 12 | - Gulerødder, |
| | Sovs: 22 | l Fiskesuppe, |
| | 1,35 | kg Mel, |
| | 0,9 | - Margarine, |
| | | Sennep, |
| | | Krydderier. |

*) Det er Hensigten at udarbejde Retningslinier for Tilberedning af de enkelte Retter.