

## 4. Recepten uitwerken

***Waarom moeten je recepten uit gewerkt worden.***

Jullie gaan alle recepturen die jullie nodig hebben voor je menu verwerken in een Excel bestand. Dit is belangrijk omdat jullie de recepturen vaak van internet halen. Het ene recept is voor 4 personen en het andere recept is weer voor 10 personen. Dan kan je door het aantal personen in je formulier te veranderen meteen je receptuur aanpassen. Dan heb je meteen de juiste hoeveelheden voor je bestellijst.

### ***De opdracht***

Je gaat alle recepten in een vastgestelde lay-out zetten. deze lege lay-out staat op de volgende website [Cooking Skills](#), wil je een voorbeeld van een gevulde lay-out, kijk dan even tussen de recepturen.

De lay-out die je gebruikt is een Excel-bestand. Zoals je hebt geleerd, weet je dat Excel een rekenprogramma is. Nu is het de bedoeling dat je het recept zo maakt dat als je het aantal personen veranderd dat het hele recept mee verandert. In het volgende filmpje wordt je uitgelegd hoe je het receptenformulier moet uitwerken: [invullen receptuurlijst](#)

### ***aandachtspunten***

*Het is ook heel belangrijk dat je het recept even goed doorleest, want de recepturen die op internet staan kloppen niet altijd en soms gebruiken ze ingrediënten die niet altijd verkrijgbaar zijn. Zorg dat je voor alle bereidingen een eigen receptuur maakt. Dus is je hoofdgerecht Hollandse biefstuk met Stroganoffsaus, gebakken aardappelen, Sperziebonen en appelcompote dan heb je dus 5 verschillende recepturen nodig.*

### ***Werkstuk***

Zorg dat alle recepturen omgerekend zijn naar 40 personen met een formule en stop ze dan allemaal in je werkstuk.

**Ook moeten jullie ze bij je hebben als jullie de chef zijn.**