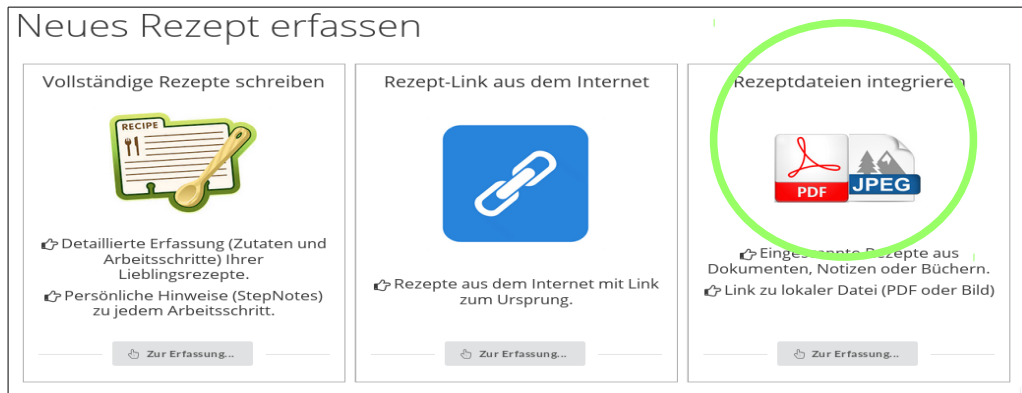


Cooking-Coach

Rezeptfassung (Rezeptdateien integrieren)

Allgemeines

- Bestehende Rezepte (eingescannte Rezepte aus Dokumenten, Notizen oder Büchern) können mit Angaben in der eigenen Rezeptdatenbank gespeichert werden. Dabei werden allgemeine Angaben zum Rezept wie Titel, Zeiten, Bild und weitere Hinweise dazu in der Datenbank gespeichert.
- Der Aufruf des Rezepts erfolgt über das gespeicherte Icon (Scan des Rezepts).
- Als Rezept-Icon kann das eingescannte Dokument (Originalrezept) verwendet werden, zusätzlich kann ein weiteres Bild des Gerichts gespeichert werden.
- Unter der Rubrik „Tipp“ können dem Rezept persönliche Notizen und Ergänzungen beigefügt werden.
- Integrierte Rezeptdateien werden in der eigenen Rezeptdatenbank mit der üblichen Suchfunktion selektiert und gefunden.
- Rezeptdateien sind lediglich in der eigenen Rezeptdatenbank verfügbar, also nicht öffentlich.



Vorbereitungen

- Rezeptdatei einscannen oder fotografieren (wenn nicht bestehend)
- allenfalls ein passendes Bild des Gerichts dazu einfügen
- als PDF oder JPG (Scanner) speichern

Cooking-Coach (nach Anmeldung)


- Menu „Rezeptfassung“
 - „Neues Rezept erfassen“
 - „Rezeptdateien integrieren“

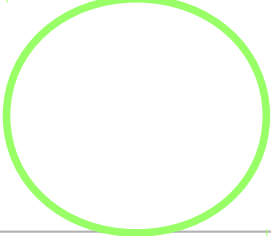
Rezeptfassung (Rezeptdateien integrieren)

Allgemein Zeilen Bild Abschluss

Titel
Mamas Brezeli

Scan hochladen
JPG oder PDF, Dateigröße max. 5MB. Um eine bereits gespeicherte Datei zu überschreiben, bitte die alte Löschen (Klick auf "Datei entfernen") und dann die neue Datei hochladen.


Datei entfernen



Schwierigkeit
einfach

Anzahl Personen

Kalorien pro Person
Kcal

Eigenschaften

Rezept-Kategorie
Gebäck

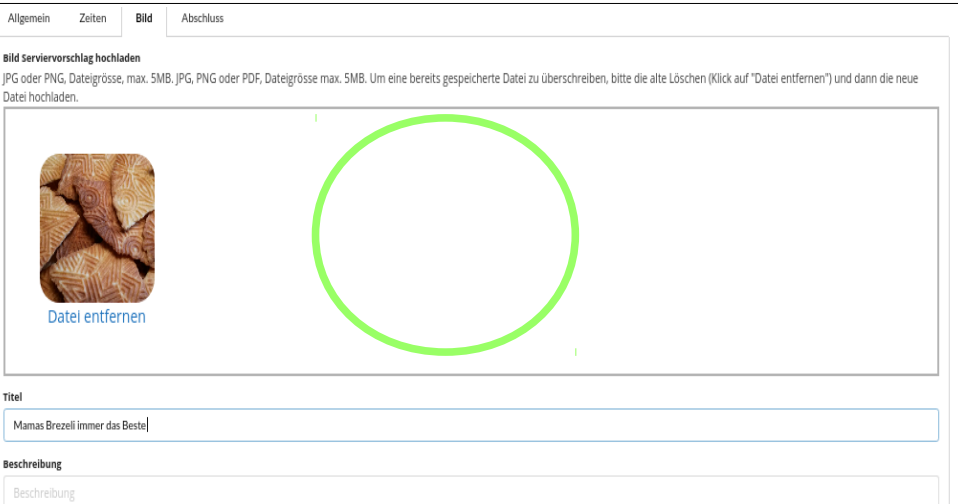
Allgemeine Angaben zum Rezept

- Rezepttitel und allgemeine Angaben nach Bedarf erfassen (Titel ist nötig), Rest frei
- Laden Sie nun das vorher gespeicherte Dokument mit Click auf die **Drag&Drop-Fläche**
 - Bildformate: JPG, PDF bis max. 5 MB
- oder ziehen Sie das Bild von Ihrem geöffneten Dateibrowser auf die **Drag&Drop-Fläche**
 - ☞ im Beispiel sehen Sie ein zusammengefügtes Bild-Rezept (6 Teile)

Rezeptfassung (Rezeptdateien integrieren)

Allgemein Zeiten **Bild** Abschluss

Bild Serviervorschlag hochladen
JPG oder PNG, Dateigröße, max. 5MB, JPG, PNG oder PDF, Dateigröße max. 5MB. Um eine bereits gespeicherte Datei zu überschreiben, bitte die alte Löschen (Klick auf "Datei entfernen") und dann die neue Datei hochladen.



[Datei entfernen](#)

Titel
Mamas Brezeli immer das Beste!

Beschreibung
Beschreibung

Bild des Gerichtes einfügen

- Laden Sie ein vorher gespeichertes Bild mit Click auf die **Drag&Drop-Fläche**
 - Bildformate: JPG, PNG, PDF bis max. 5 MB
- oder ziehen Sie das Bild von Ihrem geöffneten Dateibrowser auf die Drag&Drop-Fläche
- entfernen des Bild, bzw. der Grafik mit „[Datei entfernen](#)“

Cooking-Coach

Rezeptfassung (Rezeptdateien integrieren)

Allgemein Zeiten Bild Abschluss

Tipp

Mamas Brezeli sind ein absoluter "Dauerbrenner".
Gut in einer Dose haltbar.
Können auch eingefroren werden.

Es empfiehlt sich die Dose etwas "ausser Reichweite" aufzubewahren, so reicht's länger!

Speichern

Ergänzende, allgemeine Angaben und Tipps, Rezept speichern

- Tipp nach Bedarf
- **Rezept speichern**

Mamas Bretzeli

Schwierigkeitsgrad: einfach

Privates Rezept



Originalrezept und Brezeleisen von Jura (ca. 1950)



Tipp





Mamas Brezeli sind ein absoluter "Dauerbrenner".
Gut in einer Dose haltbar.
Können auch eingefroren werden.

Es empfiehlt sich die Dose etwas "ausser Reichweite" aufzubewahren, so reicht's länger!

Kategorien: Gebäck

Rezept suchen, öffnen

- Das neue Rezept finden Sie mit der Suche (Rezepte > neueste Rezepte) oder (Rezepte > meine Rezepte)

Bild	Titel	gespeichert am	Schwierigkeit	Befehle
	Mamas Bretzeli 🔍	03.11.17	einfach	  

- auch über den Titel „Bretzeli“ oder die Kategorie „Gebäck“
- Rezept öffnen über das **Rezept-Icon (Bild)** oder über die **Befehle**
- Rezept drucken über das **Druck-Icon**