

Cooking-Coach

Rezeptfassung (vollständiges Rezept)

Allgemeines

- Nebst Rezepttitel und -Bild sind Datenfelder für viele weitere Angaben wie Eigenschaften, Kategorien, Zubereitungszeiten und Kalorien verfügbar
- Für die einzelnen (Arbeits-) Schritte im Rezept stehen vielfältige Möglichkeiten und Optionen zur Verfügung
- Bis zu 10 einzelne Arbeitsschritte mit jeweils bis zu 7 Zutaten sind möglich
- Jeder Schritt kann bis zu 1000 Zeichen Text enthalten, um beispielsweise Details zu Zutaten (die in der Zutatenliste nicht vorhanden sind) zu ergänzen
- Bereits bestehende Rezepte können in neue Rezepte integriert werden
- Fehlende Zutaten werden zusätzlich erfasst und sind sofort verfügbar
- Einzelne, zusätzliche Rezeptschritte können nachträglich zwischen bestehenden Rezeptschritten eingefügt werden

Hauptmenu

The screenshot shows the 'Hauptmenu' form with the following fields and options:

- Titel:** Cantucci (highlighted with an orange circle)
- Schwierigkeit:** Dropdown menu with options: einfach, sehr einfach, einfach, mittel, anspruchsvoll, sehr anspruchsvoll
- Eigenschaften:** vegetarisch x
- Rezept-Kategorie:** Desserts x, Gebäck x

- **Titel:** Aussagekräftiger **Titel** (für jedes Rezept erforderlich)
- Prüfen Sie vorab mittels der Rezeptsuche ob nicht bereits ein gleiches Rezept (gleicher Titel) existiert !
- Schwierigkeit wahlweise (darf leer sein)
- Anzahl Personen (darf leer sein)
- Anzahl Kalorien (kcal) pro Person (darf leer sein)
- Eigenschaften (mehrere, darf leer sein)
- Rezept-Kategorie (mehrere, darf leer sein)
- **Zeiten in Min.:** Zubereitung, Koch- Backzeit, Ruhezeit (dürfen leer sein)
- **Schritte:** s. Arbeitsschritte, mind. 1 Arbeitsschritt, + 1 Zutat erforderlich
- **Bild:** Bild des Gerichts (darf leer sein)
- **Abschluss:** Rezept-Status, ergänzende Kommentare und Hinweise

Rezeptfassung (vollständiges Rezept)

Rezeptschritte erfassen (Beispiel „Gemüse-Crostini“)

General: Allgemein, Zeiten, Schritte, Bild, Abschluss

Schritt 1

Ist ein Rezept

2

1

kleine

× Rüebli (Karotten)

× Zucchini

+ -

Inhalte dieses Schritts löschen

mit der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln.

Zutaten eines Rezeptschrittes erfassen

- Menge der Zutat (Eingabe erforderlich)
- Einheit (optional, kann auch leer sein)
- Zutaten-Multifeld, mehrere Zutaten möglich (Eingabe erforderlich)
- Plus-Button: weitere Zutat erfassen
- Minus-Button: letzte Zutat löschen
- Inhalte dieses Schritts löschen-Button: Ganzer Schritt löschen/leeren

Schritt 2

Ist ein Rezept

1-2

× Knoblauchzehen

+ -

Inhalte dieses Schritts löschen

pressen, zugeben.

Weitere Rezeptschritte anfügen

- Zusätzliche Schritte werden nach Eingaben im Textfeld automatisch angefügt
- Im Feld der Zutat werden nach Eingaben der ersten Buchstaben alle dazu passenden Zutaten (DropDown) aufgelistet
- Wahl der Zutat aus der DropDown-Liste mit Mausklick
- Jederzeit können weitere Schritte zwischen bestehenden Schritten eingefügt werden (Erklärung s. Seite 5)
- Button „X“: Zutat löschen
- Button „Basket“: Fehlende Zutat erfassen

Cooking-Coach

Rezeptfassung (vollständiges Rezept)

Schritt 3

Ist ein Rezept

50 g

100 g

etwas

Zutatenliste

👉 bei Eingaben im Feld der Zutat öffnet sich entsprechend der eingegebenen Buchstaben die **Drop-Down** Liste zur Auswahl z.B. „Sal“ ergibt Salz, Salm, Salami, usw. Eine längere Eingabe präzisiert die Auswahl.

- Zutaten in beliebiger Reihenfolge zum Schritt erfassen
- Zutaten mit identischer Menge können auch zusammen erfasst werden (z..B. Salz, Pfeffer)

Schritt 4

Ist ein Rezept

1

Fehlende Zutat erfassen

- Die Zutat „Helles Pariserbrot“ ist in der Auswahl nicht verfügbar
- **Button „Basket“**: neue Zutat kann erfasst werden

Ist ein Rezept

1

- Eine **Bezeichnung** ist notwendig, **zusätzlicher Text** ist optional
 - Rechtschreibung beachten!
- **Button „✓“**: Die neue Zutat „Helles Pariserbrot“ wird in der Zutatenliste gespeichert und kann sofort verwendet werden

Rezeptfassung (vollständiges Rezept)

Schritt 4

Ist ein Rezept

1

Helles Pariserbrot

Inhalte dieses Schritts löschen

schräg in Scheiben schneiden,
auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Gemüsemasse auf dem Brot verteilen.

Backen: im auf 200° C vorgeheizten Backofen, ca. 15 Min.

Allgemein Zeiten Schritte Bild **Abschluss**

Tipp

Brotresten verwenden.
Gemüsemasse lässt sich gut einen Tag im Kühlschrank aufbewahren.

öffentlich?

Speichern

Textgestaltungs-Empfehlungen

- Im Text können Leerzeilen eingefügt werden (z.B. um einen Text-Abschnitt zu bilden)
- Zubereitungs-Beschreibungen die inhaltlich zusammengehören, in einer Zeile formulieren, mit Punkt abschliessen

Rezept speichern

Im Hauptmenu „Abschluss“ wählen und das Rezept speichern

- Beliebige Tipps oder Herkunftsangaben (freies Textfeld)

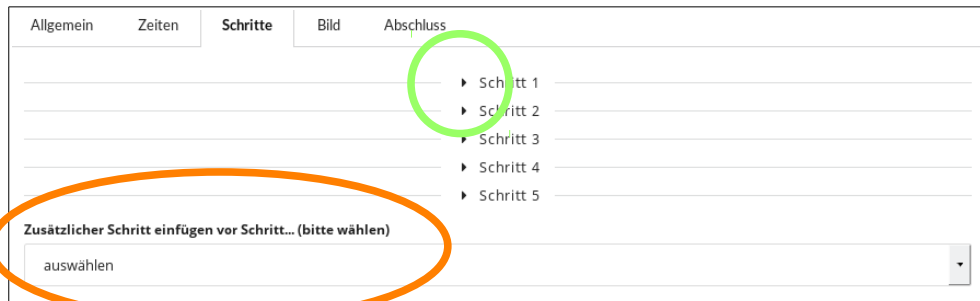
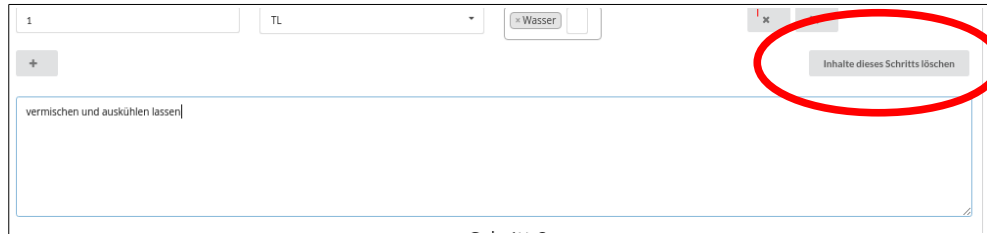
👉 ohne Speichern gehen die erfassten Inhalte verloren

👉 Jedes Ihrer Rezepte kann privat oder öffentlich sein. Mit dem Privat-Status (Check-Box ist leer) können Sie laufend Änderungen und Ergänzungen an Ihren Rezepten vornehmen. Mit dem öffentlichen Status (Check-Box ist markiert) geht die Hoheit des Rezepts an das Team von *Cooking-Coach* über. Öffentliche Rezepte bleiben jederzeit für Besucher zugänglich.

Cooking-Coach

Rezeptfassung (vollständiges Rezept)

Erweiterte Programmfunktionen



Löschen von Rezeptschritten

- ganze Schritte können mit Zutaten **gelöscht** werden
- ☞ der geleerte/gelöschte Schritt bleibt in der Ansicht erhalten, wird aber beim Anzeigen des Rezepts oder beim Drucken nicht ausgegeben

Rezeptschritte nachträglich einfügen

- Mit Click auf das ► - Symbol können bestehende Schritte auf- und zugeklappt und damit die Inhalte angezeigt werden
- Die Auswahl „Zusätzlicher Schritt“ fügt einen neuen, leeren Schritt an der gewünschten Stelle ein