

Omregningstal (Grøntsager)

Masterclass MTM

Emne	Udskæringsform	Urenset	Renset	Svind i %	Omr. tal
Kartofler	Maskinskrællede	3,000	2,250	25,00	1,33
	Skrællede	3,000	2,490	17,00	1,20
	Allumettes	1,910	0,945	50,52	2,02
	Anglaise	9,200	4,505	51,03	2,04
	Anna	1,600	1,300	18,75	1,23
	Asparges kartofler	1,700	1,500	11,76	1,13
	Bouillon kartofler	3,200	2,520	21,25	1,27
	Chateau	3,950	1,800	54,43	2,19
	Chips	1,950	1,610	17,44	1,21
	Cocotte	1,250	0,450	64,00	2,78
	Croquetmasse	3,100	2,390	22,90	1,30
	Fondant	0,870	0,520	40,23	1,67
	Frites	5,100	2,480	51,37	2,06
	Gaufrette	2,860	1,605	43,88	1,78
	Noisette	3,820	1,335	65,05	2,86
	Pailles	2,315	1,100	52,48	2,10
	Parisienne	2,010	0,515	74,38	3,90
	Pont Neuf	1,575	0,465	70,48	3,39
	Sautè	1,720	1,550	9,88	1,11
Artiskok	Ren bund	2,090	0,270	87,08	7,74
	Klar til pochering	0,540	0,490	9,26	1,10
Asparges	Hvid (skrællet)	0,935	0,445	52,41	2,10
	Grøn (klargjort)	1,000	0,850	15,00	1,18
Aubergine	Skiver med skræl	0,530	0,505	4,72	1,05
	Skiver uden skræl	0,530	0,465	12,26	1,14
Blegselleri	Til braiseret	0,276	0,165	40,22	1,67
Blomkål	I buketter	1,635	0,870	46,79	1,88
Broccoli	I buketter	0,345	0,180	47,83	1,92
Champignons	Klargjorte	2,000	1,780	11,00	1,12
	Kun hoved	0,415	0,275	33,73	1,51
Courget	Skiver	0,530	0,497	6,23	1,07
	Tournerede	0,530	0,215	59,43	2,47

Omregningstal (Grøntsager)

Emne	Udskæringsform	Urenset	Renset	Svind	Omr. tal
Fennikel	Klargjort	0,615	0,475	22,76	1,29
Gulerødder	Skrællet	4,000	3,473	13,18	1,15
	Suppegarniture	2,000	1,380	31,00	1,45
	Tourneret	4,000	1,540	61,50	2,60
	Bjælker	4,000	2,400	40,00	1,67
	Chartreuse	2,000	1,760	12,00	1,14
	Udboret	2,000	0,580	71,00	3,45
Haricots vert	Klargjort	2,000	1,845	7,75	1,08
Hvidroer	Skrællet	1,000	0,855	14,50	1,17
	Tourneret	0,660	0,220	66,67	3,00
	Udboret	0,910	0,430	52,75	2,12
	Suppegarniture	1,090	0,620	43,12	1,76
Jordskok	Skrællet	0,685	0,448	34,60	1,53
	Tourneret	0,450	0,120	73,33	3,75
Kantareller	Klargjort	0,760	0,660	13,16	1,15
Karl Johan	Klargjort	0,540	0,505	6,48	1,07
Kastanier	Klargjort u/skal	0,545	0,370	32,11	1,47
Knoldselleri	Skrællet	2,900	2,410	16,90	1,20
	Suppegarniture	0,900	0,490	45,56	1,84
	Udborede	1,000	0,300	70,00	3,33
	Tournerede	2,000	0,670	66,50	2,99
	Bjælker	1,200	0,680	43,33	1,76
Kål	Grønkål (klargjort)	0,850	0,375	55,88	2,27
	Hvidkål (klargjort)	1,665	1,400	15,92	1,19
	Rosenkål (klargjort)	0,600	0,500	16,67	1,20
	Rødkål (klargjort)	2,100	1,900	9,52	1,11
	Savoykål (klargjort)	1,000	0,860	14,00	1,16
	Spidskål (klargjort)	1,410	1,220	13,48	1,16

Omregningstal (Grøntsager)

Emne	Udskæringsform	Urenset	Renset	Svind	Omr. tal
Løg	Zittauer (pillede)	1,100	0,990	10,00	1,11
	Skalotte (pillede)	0,410	0,355	13,41	1,15
	Perleløg (pillede)	3,000	2,700	10,00	1,11
Ærter	Mangetout (sukkerærter)	0,570	0,495	13,16	1,15
	Bælgede	1,110	0,500	54,95	2,22
Morkler	Udblødte	0,016	0,055	-243,75	0,29
Pastinak	Skrællet	0,360	0,305	15,28	1,18
	Tourneret	1,800	0,605	66,39	2,98
	Bjælker	0,570	0,310	45,61	1,84
Peberrod	Skrællet	0,129	0,095	26,36	1,36
Persillerod	Skrællet	1,110	0,940	15,32	1,18
	Suppegarniture	0,700	0,345	50,71	2,03
	Tourneret	0,750	0,220	70,67	3,41
	Bjælker	0,555	0,300	45,95	1,85
Porrer	Klargjorte	2,345	2,110	10,02	1,11
	Suppegarniture	1,110	0,888	20,00	1,25
Rødbeder	Skrællet	1,010	0,890	11,88	1,13
	Tourneret	0,710	0,260	63,38	2,73
	Skiver	0,550	0,410	25,45	1,34
	Bjælker	0,650	0,340	47,69	1,91
	Udboret	1,010	0,480	52,48	2,10
Salatagurk	Til salat med skræl	0,950	0,920	3,16	1,03
	Til salat uden skræl	0,950	0,760	20,00	1,25
	Tournerede	0,950	0,211	77,79	4,50

Omregningstal (Grøntsager)

Emne	Udskæringsform	Urenset	Renset	Svind	Omr. tal
Skorzonerod	Skrællet	0,400	0,230	42,50	1,74
Spinat	Klargjort	0,620	0,300	51,61	2,07
Tomat	Klargjort	0,500	0,480	4,00	1,04
	Concasse	0,700	0,350	50,00	2,00
Østershat	Klargjort	0,600	0,580	3,33	1,03
Egne emner					
Formlerne	Svindberegning i procent	$(\text{Urenset} - \text{renset}) \times 100 / \text{urenset}$			
	Omregnings tal	$\text{Urenset} / \text{renset}$			