

Ordnung in Kochrezepten

Einteilungsmöglichkeit

- Salate
- Suppen
- Vorspeisen
- Hauptgerichte

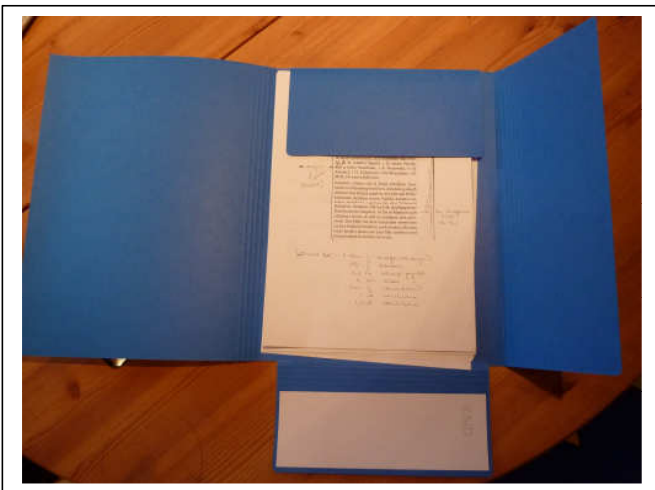
hier kann man noch weiter unterteilen in:

- Rind
- Schwein
- Geflügel
- Lamm
- Wild
- Vegetarisch

- Getränke
- Desserts
- Kuchen, Kekse, Torten
- Snacks
- Weihnachtsrezept
- Rezepte zum Ausprobieren

Lose Rezepte können wie folgt aufbewahrt werden:

- Ordner mit Registereinteilung (es empfiehlt sich alles auf A4 auszuschneiden bzw. aufzukleben)
- Einscannen
- Biella-Juristenmappen eine Klappe rausstehen lassen und beschriften und stehend aufbewahren (Kosten ca. Fr. 3.50)



Und nicht vergessen Rezepte, die ich nicht mag – WEGWERFEN ☺

Es freut mich, wenn Sie Ihre Erfahrungen auf meiner Homepage unter Blog-Tipps mitteilen oder mit andern austauschen.

Viel Freude beim Einordnen

Bald-aufgeräumt

Planung, Organisation und Umsetzung von Aufräumarbeiten in Privat- und Arbeitsbereichen

Ursula Baldauf

dipl. Sozialarbeiterin
Aufräumfachfrau
Florastr. 10
3600 Thun

033 223 02 68 / 079 205 01 76

usublue@gmail.com

www.bald-aufgeraeumt.ch

