

<i>Termék megnevezése</i>	<i>Tésztacsoport</i>	<i>Alcsoport</i>	<i>Kovácsné Kalmár Katalin Sütőipari termék-előállítás (É-341)</i>	<i>Werli József Sütőipari technológia (É358/II)</i>	<i>Faktor</i>
Vizes zsemle 54 g	Vizes		27. táblázat	2. táblázat	1,00
Hosszú zsemle 54 g	Vizes		27. táblázat	2. táblázat	1,03
Vágott zsemle 54 g	Vizes		27. táblázat	2. táblázat	1,03
Nagy zsemle 82 g	Vizes		27. táblázat	2. táblázat	1,51
Dupla zsemle 107 g	Vizes		27. táblázat	2. táblázat	1,98
Főtt perec 42 g	Vizes			2. táblázat	0,65
Zsemlecipó 250 g	Vizestésztából készülő kenyérjellegű péksütemények		27. táblázat	2. táblázat	4,54
Zsemlecipó 500 g	Vizestésztából készülő kenyérjellegű péksütemények		27. táblázat	2. táblázat	8,94
Zsemlevekni 250 g	Vizestésztából készülő kenyérjellegű péksütemények		27. táblázat	2. táblázat	4,62
Zsemlevekni 500 g	Vizestésztából készülő kenyérjellegű péksütemények		27. táblázat	2. táblázat	8,94
Tejes kifli 44 g	Tejes	I.	30. táblázat	3. táblázat	1,00
Sóskifli 44 g	Tejes	I.	30. táblázat	3. táblázat	0,98
Császár zsemle 44 g	Tejes	I.	30. táblázat	3. táblázat	1,00
Mexikói 44 g	Tejes	II.	30. táblázat	3. táblázat	0,97
Sós francia 44 g	Tejes	II.	30. táblázat	3. táblázat	0,97
Lisztos francia 44 g	Tejes	II.	30. táblázat	3. táblázat	0,97
Sós kalács 44 g	Tejes	II.	30. táblázat	3. táblázat	0,97
Kerek kis mákos 44 g	Tejes	II.	30. táblázat	3. táblázat	0,97
Fonott kis mákos 44 g	Tejes	II.	30. táblázat	3. táblázat	0,97

Termék megnevezése	Tésztacsoport	Alcsoport	Kovácsné Kalmár Katalin Sütőipari termék-előállítás (É-341)	Werli József Sütőipari technológia (É358/II)	Faktor
Fonott nagy mákos 88 g	Tejes	II.	30. táblázat	3. táblázat	1,91
Gubarúd, kicsi 50 g	Tejes	II.		3. táblázat	1,17
Gubarúd, nagy 100 g	Tejes	II.		3. táblázat	2,35
Nagy kifli 100 g	Tejes	II.	30. táblázat	3. táblázat	2,25
Sós nagy kifli 100 g	Tejes	II.		3. táblázat	2,25
Óriás kifli 220 g	Tejes	II.	30. táblázat	3. táblázat	4,87
Győri páros zsemle 88 g	Tejes	III.		3. táblázat	2,42
Hot-dog kifli 163 g	Tejes	III.		3. táblázat	3,48
Szegedi vágott 220 g	Tejestésztából készülő kenyérjellegű péksütemények	II.	30. táblázat	3. táblázat	4,81
Fonott kalács, 0.25 kg	Tejestésztából készülő kalácsfélék	II.	30. táblázat	3. táblázat	5,28
Fonott kalács, 0.5 kg	Tejestésztából készülő kalácsfélék	II.	30. táblázat	3. táblázat	10,56
Fonott kalács, 1 kg	Tejestésztából készülő kalácsfélék	II.		3. táblázat	21,12
Vajas kifli 34 g	Dúsított (vajjal)	I.	219.oldal	44.oldal	1,00
Dúsított kifli 34 g	Dúsított	I.	32. táblázat	4. táblázat	1,00
Dúsított karika, sima 34 g	Dúsított	I.	32. táblázat	4. táblázat	1,00
Dúsított karika, mákos 34 g	Dúsított	I.	32. táblázat	4. táblázat	1,00
Bordás 34 g	Dúsított	I.	32. táblázat	4. táblázat	0,95
Dúsított rúd 34 g	Dúsított	I.	32. táblázat	4. táblázat	1,00
Dúsított sósrúd 34 g	Dúsított	I.	32. táblázat	4. táblázat	0,98

<i>Termék megnevezése</i>	<i>Tésztacsoport</i>	<i>Alcsoport</i>	<i>Kovácsné Kalmár Katalin Sütőipari termék-előállítás (É-341)</i>	<i>Werli József Sütőipari technológia (É358/II)</i>	<i>Faktor</i>
Uzsonnarúd 200 g	Dúsított	I.		4. táblázat	5,73
Paprikás kifli 44 g	Dúsított	II.	32. táblázat	4. táblázat, 45. oldal	-
Uzsonnarúd 250 g	Dúsított-tésztából készülő kenyérjellegű péksütemények	I.	32. táblázat	4. táblázat	6,90
Uzsonnarúd 500 g	Dúsított-tésztából készülő kenyérjellegű péksütemények	I.	32. táblázat	4. táblázat	13,80
Uzsonnarúd 1000 g	Dúsított-tésztából készülő kenyérjellegű péksütemények	I.		4. táblázat	27,61
Mindszenti kalács, 0.25 kg	Dúsított-tésztából készülő kalácsfélék	I.	32. táblázat	4. táblázat	6,77
Mindszenti kalács, 0.5 kg	Dúsított-tésztából készülő kalácsfélék	I.	32. táblázat	4. táblázat	13,54
Mindszenti kalács, 1 kg	Dúsított-tésztából készülő kalácsfélék	I.		4. táblázat	27,15
Briós,kicsi 48 g	Tojással dúsított	I.	35. táblázat	5. táblázat	1,00
Briós,nagy 95 g	Tojással dúsított	I.	35. táblázat	5. táblázat	2,00
Cukros kifli 48 g	Tojással dúsított	I.	35. táblázat	5. táblázat	1,00
Cukros kifli, nagy 95 g	Tojással dúsított	I.	35. táblázat	5. táblázat	2,00
Molnárka 27 g	Tojással dúsított	I.	35. táblázat	5. táblázat	0,67
Cipócska 27 g	Tojással dúsított	I.	35. táblázat		0,67
Finom fonott kalács, 0.25 kg	Tojással dúsított tésztából készülő kalácsfélék	I.	35. táblázat	5. táblázat	5,09
Finom fonott kalács, 0.5 kg	Tojással dúsított tésztából készülő kalácsfélék	I.	35. táblázat	5. táblázat	10,18
Orosházi banán 73 g	Tojással dúsított	II.	35. táblázat	5. táblázat	1,00
Puffancs 95 g	Tojással dúsított	II.	35. táblázat	5. táblázat	1,30
Ökörszem 57 g	Tojással dúsított	II.	35. táblázat		0,60

<i>Termék megnevezése</i>	<i>Tésztacsoport</i>	<i>Alcsoport</i>	<i>Kovácsné Kalmár Katalin Sütőipari termék-előállítás (É-341)</i>	<i>Werli József Sütőipari technológia (É358/II)</i>	<i>Faktor</i>
Kevert kuglóf 125 g	Tojással dúsított	III.	35. táblázat	5. táblázat	0,50
Kevert kuglóf 150 g	Tojással dúsított	III.	35. táblázat	5. táblázat	0,60
Kakaós bevonóval készült kuglóf 125 g	Tojással dúsított	III.		5. táblázat	0,51
Stefánia kifli 44 g	Tojással dúsított	IV.	35. táblázat	5. táblázat	1,00
Kakaós foszlós kalács, 0.25 kg	Tojással dúsított tésztából készülő kalácsfélék	VII.	35. táblázat	5. táblázat	1,00
Kakaós foszlós kalács, 0.5 kg	Tojással dúsított	VII.	35. táblázat	5. táblázat	2,00
Kevert kuglóf, 0.25 kg	Tojással dúsított	VIII.	35. táblázat	5. táblázat	1,00
Kevert kuglóf, 0.5 kg	Tojással dúsított	VIII.	35. táblázat	5. táblázat	2,00
Ízes bukta 100 g	Tojással dúsított	V.	35. táblázat	5. táblázat	1,00
Mákos bukta 78 g	Tojással dúsított	V.	35. táblázat	5. táblázat	0,71
Diós kifli 72 g	Tojással dúsított	VI.	35. táblázat	5. táblázat	0,78
Túrós batyu 70 g	Tojással dúsított	I.	35. táblázat	5. táblázat	0,91
Kelt mákos tekercs, 0.25 kg	Tojással dúsított	V.	35. táblázat		2,04
Kelt fahéjas tekercs, 0.25 kg	Tojással dúsított	V	35. táblázat	5. táblázat	2,29
Kelt diós tekercs, 0.25 kg	Tojással dúsított	V	35. táblázat	5. táblázat	2,40
Sült perec, sós 30 g	Tojással dúsított	I.	233.;237.;242. oldal	51. oldal	1,00
Margarinos pogácsa, édes 48 g	Omlós	I.	38. táblázat	7. táblázat	1,00
Margarinos pogácsa, sós 48 g	Omlós	I.	39. táblázat	7. táblázat	0,50
Margarinos zsúr pogácsa, édes 24 g	Omlós	I.	38. táblázat		0,68

<i>Termék megnevezése</i>	<i>Tésztacsoport</i>	<i>Alcsoport</i>	<i>Kovácsné Kalmár Katalin Sütőipari termék-előállítás (É-341)</i>	<i>Werli József Sütőipari technológia (É358/II)</i>	<i>Faktor</i>
Pozsonyi kifli, diós 50 g	Omlós	I.	38. táblázat	7. táblázat	0,68
Pozsonyi kifli, mákos 50 g	Omlós	I.	38. táblázat	7. táblázat	0,68
Túrós pite 58 g	Omlós	I.	38. táblázat	7. táblázat	0,68
Mákos pite 58 g	Omlós	I.	38. táblázat	7. táblázat	0,68
Almás pite 58 g	Omlós	I.	38. táblázat	7. táblázat	0,68
Meggyes pite 58 g	Omlós	I.	38. táblázat	7. táblázat	0,68
Dióstekercs, 0.25 kg	Omlós	I.	38. táblázat	7. táblázat	3,09
Dióstekercs, 0.5 kg	Omlós	I.	38. táblázat	7. táblázat	6,00
Mákosstekercs, 0.25 kg	Omlós	I.	38. táblázat	7. táblázat	3,09
Mákosstekercs, 0.5 kg	Omlós	I.	38. táblázat	7. táblázat	6,00
Tepertős pogácsa 48 g	Omlós	II.	38. táblázat	7. táblázat	1,00
Zsúr tepertős pogácsa 24 g	Omlós	II.	38. táblázat	7. táblázat	0,50
Sajtos leveles rúd 44 g	Leveles	III.	40. táblázat	8. táblázat	1,00
Leveles pogácsa 44 g	Leveles	II.	40. táblázat	8. táblázat	
Rongyos kifli 34 g	Leveles	IV.	40. táblázat	8. táblázat	
Lapos vajas 29 g	Leveles		40. táblázat	8. táblázat	
Túrós táska 73 g	Leveles	I.	40. táblázat	8. táblázat	1,00
Ízes táska 68 g	Leveles	I.	40. táblázat	8. táblázat	1,10
Kakaós leveles csiga 53 g	Leveles	I.	40. táblázat	8. táblázat	1,00

<i>Termék megnevezése</i>	<i>Tésztacsoport</i>	<i>Alcsoport</i>	<i>Kovácsné Kalmár Katalin Sütőipari termék-előállítás (É-341)</i>	<i>Werli József Sütőipari technológia (É358/II)</i>	<i>Faktor</i>
Fahéjas leveles csiga 53 g	Leveles	I.	40. táblázat	8. táblázat	1,02
Búrkifli,diós 63 g	Leveles	I.	40. táblázat	8. táblázat	0,98
Búrkifli,mákos 63 g	Leveles	I.	40. táblázat	8. táblázat	0,98
Tiroli mákos rétes 68 g	Leveles	I.	40. táblázat	8. táblázat	0,95
Tiroli diós rétes 68 g	Leveles	I.	40. táblázat	8. táblázat	0,95
Tiroli túrós rétes 68 g	Leveles	I.	40. táblázat	8. táblázat	0,95
Tiroli meggyes rétes 68 g	Leveles	I.		8. táblázat	0,95