

KØKKENTJANSERNE TIL VINTERTRÆFFET, FØR UNDER OG EFTER.

FØR TRÆFFET:

Vintertræffet starter allerede ved julefrokosten. Alt efter hvad der serveres til julefrokosten, fryses resterne ned STRAKS efter det er taget af bordet. (samme dag) hvis der er noget der kan bruges til frokost til vintertræffet.

Det der kan bruges er :

- madvarer der kan opvarmes til mindst 65 grader (det kan være frikadeller, medister, leverpostej, flæskesteg, rødkål, mm)
- madvarer der ikke skal opvarmes, men som IKKE har været på bordet (overskud ved indkøb) det kan være Sild i uåbnede glas, rugbrød, smør eller fedt der ikke er åbnet, uåbnede glas med syltede ting, som rødkål, agurker, rødbeder mm.

Fryser og køleskabstemperaturer tjekkes, så du er sikker på de rigtige temperaturer.

I december, efter julefrokosten, skrives liste over de varer der er i fryseren, og køkkenskabene tjekkes for de almindelige varer så som sukker, mel, maizena osv. Husk at tjekke dato for holdbarhed. Grunden til det skal være efter julefrokosten er, at der kan være brugt af ovenstående til tilberedningen af frokosten, det er så dumt at mangle.

Hvis der skal være juleaften eller nytår i klubben, gøres opmærksom på at eventuelt brug af diverse , erstattes. Dette tjekkes i ugen op til vintertræffet.

Ugen op til vintertræffet er der gerne behov for at tjekke følgende.:

Der tjekkes om der skal rengøres køleskabe mm. Dette burde være gjort af holdet fra julefrokosten, juleaften eller nytår, men det er dumt at komme med indkøbene til træffet, og opdage at det ikke er gjort.

Frysere afrimes ved behov.

Køkkenet tjekkes efter for efterladte effekter, der ikke skal være i køkkenet, eller på de steder de er efterladt. Det kan for eksempel være indkøbsposer, der skal i den pose der hænger på komfuret til det samme. Private effekter så som trøjer, poser med diverse, opladere til telefoner mm. Flyttes

Der laves indkøbslister , som tager udgangspunkt i tilbudsaviser.

Vær opmærksom på hvis der er gode tilbud på kød efter jul, der kan spares mange penge.

Ellers udvælges et par butikker, der har det meste af det der skal bruges på tilbud, og Dagfora, der kan supplere med det sidste. Vær opmærksom på, at det er betydeligt dyrere at handle de almindelige varer i Dagfora (dyrere indkøb, giver mindre overskud)

Når der er handlet, fordeles varerne i køleskabet og frysere, så det er let at overskue hvad der hører til hvilke dage/måltider, det gør det lettere at huske det hele. f.eks. Morgenmaden fordeles på 2 hylder i det lille køleskab, så der er en hylde til lørdag morgen, og en hylde til søndag morgen.

På hylden til lørdag, lægges eventuelt resten af skinken fra toastfremstilling mm, så det der er åbnet bruges først. På øverste hylde sættes marmelade mm, som bruges begge dage.

Løber man tør for noget, er det let at ”låne” fra hylden til søndag, og skrive op, hvad der er taget, så det kan købes efterfølgende. Der er altid noget der skal købes lørdag, og indkøberne er søde til at høre om køkkenet mangler noget.

Husk at placere varerne i datoorden, også på øverste hylde.

I skufferne i det lille køleskab opbevarer baren flødeskum.

I det høje køleskab fordeles varerne også på hylder, så det er overskueligt, og passer til måltiderne. Dvs. aftensmad fredag 1 -2 hylder , frokost lørdag på en hylde .Aftensmad lørdag 2 hylder . Lågen bruges senere til de færdige toast.

Hvis der er behov for det, kan skabsfryseren tændes og bruges til isterninger og barvarer, samt evt. varer der ikke skal bruges til vintertræffet, så der er mere overskueligt i kummefryseren.

UNDER TRÆFFET:

Fredag :

De sidste varer fordeles på de dertil hørende hylder i køleskab, og køkkenskabe (mel mm)
Dåser med flåede tomater, tørverer mm sættes på træpladen på gaskomfuret, så det er fordelt.

De frosne varer der skal bruges til frokost lørdag, tages op af fryseren, og lægges i køleskabet på et håndklæde eller i en af de baljer der er til madvarer . Læg ikke de frosne varer for tæt, så når de ikke at tø op.

Lav isterninger hvis der mangler.

Kummefryseren vaskes af på låget, og her kan der så tilberedes toast til salg i baren. (det optager ikke plads på køkkenborde eller ved vask på den måde, og giver ikke et pres på at blive færdig.
Toastene pakkes med 9 færdige toast i hver pose på køl i lågen på det høje køleskab.
Det færdige antal toast oplyses til Peter, da det skal med i optællingen.

Aftensmad Fredag

I dette eksempel gryderet med løse ris og spidskålsalat med æbler, solsikke, og hjemmerørt honning/eddike dressing

Aftensmaden fredag er jo generelt gryderet, da det er let at varme en portion senere, hvis nogen kører i stykker og kommer sent. (husk hurtig nedkøling til den tid.)

Alting til gryderetten deles i 2, så der er et sæt til 2 af de store gryder. På den måde sikrer man at indhold og smag er det samme.

Mens der laves toast påbegyndes kødet på køkkenbordet ved komfurerne, og fordeles med lige meget i 2 skåle. (brug plasticskærebræt, så kødsaften ikke trænger ned i træbrættet... undgå krydskontaminering)

Herefter ordnes champignon i stave til gryderetten, også i 2 skåle, og dernæst skæres pølserne i ca 0,5 cm tykke skiver i 2 skåle.

Gryderetten startes i gryderne ca. kl 16, så det kan nå at simre en times tid efter brunning og tilsætning af tomater, bouillon mm

Risene koges ligeledes i 2 gryder. ” kg efter anvisning i den ene store gryde og 1 kg efter anvisning i en mindre gryde.(det passer de kan være på komfuret) Tag højde for det tager 1/2 time at få vandet i kog i den store gryde, så tænd ca kl. 17. Kom risene samtidig i begge gryder – de skal koge lige længe, 'er der kun en tid at holde styr på.

Mens risene simrer, tilsættes fløden til gryderetten og denne smages til. Når den simrer igen tilsættes champignon og pølser, der fint når at blive lune. Skru ned og pas på det ikke brænder på. (der er STOR forskel på at brænde på, og at der sætter sig lidt på bunden)

Salaten og grønsager startes imens på køkkenbordet ved vasken hvor der ordnes grønsagerne til gryderet først og derefter til salat. De snittes efterfølgende enten på fryseren, når toastproduktionen er færdig og fryseren vasket, eller når kødet er ordnet. Husk at grønsagerne til gryderetten skal i 2 skåle.

Alt der snittes til salaten fordeles i 2 af de grønne plasticfade, så også salaten bliver ensartet.

Efterfølgende kommes salaten i glasskåle og sættes på køl.

Fredag serveres aftensmaden som tag selv på bordet ved køkkenet. Rul bestik i servietter og læg i en kurv, sæt tallerkener ind, bordskånere mm. HUSK at tage de store flade tallerkener – tjek de ikke er blandet i stakken, der kan ikke være så meget på en frokost tallerken.

Hvis der er rigtig mange gæster, serveres maden i portioner fra køkkenet, så alle kan få en portion.

(der er gustne bikere der let kan tage 4 portioner, når det er tag selv. Det plejer at fungere fint med ca 30- 35 spisebilletter fredag , ellers serveres i køkkenet. (spørg Peter, før bordet rigges til, om hvor mange der er solgt.

Køkkenet ryddes, og der vaskes af mens der spises. Efter maden, pakkes eventuelle rester i mindre poser (ca 2 portioner i hver), så det er let at varme, hvis der kommer folk senere. Maden kommes i køleskab med det samme. Salat der har været på bordet smides ud, salat der ikke har været inde kommes i poser, og kan evt. serveres til frokosten lørdag.

Når opvaskeren er kørt og tømt for sidste gang, hviler køkkenet sig, indtil de senebarvagter rydder op i klublokalet, og vasker op, så der er rent og ryddeligt til morgenmadsvagten.

Morgenmad lørdag og søndag.

Der sidder en seddel med fremgangsmåde, ovtider mm på fliserne. Følg den.

HUSK brød der ikke er i ovnen, skal STRAKS tilbage i fryseren igen.

Brug handsker, brug handsker brug handsker.

Husk at komme pålæg og ost på tallerkener med bestik ved.

Læg ekstra knive på bordet, når du dækker det., og flyt kaffe, krus, sukker mm over på morgenbordet.(så kan dem i baren nemlig få plads til at tørre den lidt af) – tjek der er kaffe på vej løbende.

Når du skal lægge viskestykker over brød og æg, så der der fine nye rene bagerst i skabet i baren. Det ser pænt og appetitligt ud. Tag kun de 2-3 du skal bruge, for de glider jo ind i den normale bunke efter vask.

Hvis der er mange der venter på morgenmad, kan det let blive kaotisk, og svært at følge med. Du kan eventuelt følge et lille råd.

Lav tingene til i køkkenet til du er helt klar, og næste hold brød er i ovnen – så begynder du at sætte på bordet, og kan bedre følge med i starten. Lidt ventetid skader ikke.

Der fyldes løbende op, men sørg for at afstemme og nedjustere, når de fleste har fået.

Til sidst kan der evt. lægges pålæg og ost på en tallerken. Tag kun en pakke smør ind ad gangen.

Efter morgenmaden skal der ryddes af. ALT pålæg, ost brød og smør kasseres (derfor er det vigtigt at holde igen til sidst) syltetøj kan godt gemmes fra lørdag til søndag, da der formodentlig ikke er nogen der har rørt ved det med fingrene eller beskidt bestik.

Når køkkenet er ryddet og vasket af, kommer frokostholdet. (måske før, hvis morgenmaden trækker ud)

Frokost Lørdag

Frokosten består af suppe, lune retter og pålæg brød og flutes.

Start med at gøre klar med det der skal laves i fade mm. Og tænd ovnen på 125 grader.

Beregn maden skal stå mindst 3 kvarter i ovnen for at opnå en kernetemperatur der er høj nok, så der ikke er baktusser og mikroorganismer der er aktive. Imens laves klar til suppen (i dette tilfælde porre – ostesuppe)

Rens porrerne og skær dem i fine meget tynde skiver og start tilberedning af suppen. Der skal også steges bacon til leverpostej, rens champignon og ristes. Derefter gøres pålæg klar på fadene , og der lægges betik ved. Sættes evt. på køl til servering. Bordet ved køkkenet vaskes af, og der sættes frokosttallerkener og dybe tallerkener, samt bestik klar, I dette tilfælde både skeer, knive og gaffler.

Sæt nogle sæt salt og peber, man kan tage med ned til bordet.

Brødet gøres klar i brødbakker og flutes er klar til at komme i ovnen i 10 min. (brug den anden ovn, da temperaturen i den med de lune retter er for lav.

Når flutene er varme, halveres de på tværs.

Når alt er klar, sættes der på bordet og bydes værsgo. Der fyldes løbende op, dog i aftagende tempo,

efterhånden.

Der ryddes op efterfølgende. ALT pålæg der har været på bordet kasseres. ALT fra de lune retter skal kasseres. De pålægs pakker der er taget hul på, puttes i poser og lægges øverst på hylden med morgenmad søndag, med en lille seddel om, at det skal bruges først.

Smør kasseres, flutes kasseres, og det brød der har været inde kasseres også.

Kosakblod

Kosakblod laves mens der køres fællestur. Det ligger en kasserolle-sigte bagerst i hjørneskabet, som bruges til dette. Denne placeres på de to store hulskeer der lægges på tværs af gryden.

Sukke sættes i blød i Stroh rom, og ca en time før forventet hjemkomst (ca. 15.15) startes op.

Det er vigtigt men der brændes rom af, at der er en der står ved gryden, så loftet ikke også ryger med. HUSK at slukke emhætten, da den ellers kan suge flammerne op.

Aftensmad lørdag:

I dette eksempel nakkekam med bacon, flødekartofter og winther slaw, med et twist .

Start med at ordne kødet. Desværre er det bedste kødstykker ofte kun til at få med svær, da der ellers er alt for meget fedt i kødet. (det skal nok få smag og blive mørt) Kødet kan eventuelt ordnes på fryseren, der vaskes godt inden. Derved mindskes muligheden for krydskontaminering, når der skal ordnes grøntsager til salat.

Sværen skæres af, der må gerne være et lille tyndt lag fedt tilbage. Stegene krydres med sat og peber og der lægges bacon over , som lige skubbes let under stegen, for at blive på plads.

Sværen kasseres, med mindre nogen vil lave flæskesvær bagefter derhjemme. Der er ikke kapacitet til at gøre det i køkkenet, og der er rigtig meget rengøring efter, så ud med dem. (de kan fryses, hvis nogen vil bruge dem)

Vær obs på, at det tager længere tid end man regner med, at ordne kødet.

Kødet sættes i ovnene der er opvarmet til 160 grader, og klar til kl. 16.

17.30 tages kødet ud, pakkes i folie, hver steg for sig, og lægges på et foldet håndklæde i varmekasse. Husk at lukningerne på folien bukkes op, så der ikke render en masse kødsaft ud. Stegeskyen hældes ud i hækken, for at skåne afløbet.

Salaten: lav 4 fade klar, og snit hvidkålen meget meget tyndt. Fordel den ligeligt i de 4 fade.

Gentag med rødkålen. Gulerødderne skrælles og rives og fordeles ligeledes, og tilsidst kommes grønkål og solsikkekerner i. Dressingen passer med de alm flasker Cole Slaw dressing fra rema 1000, hvor der kommes 1 i hvert fad. Det hele vendes med hænderne, der naturligvis er iført handsker. Salaten kan efterfølgende samles 3 fade, og sættes på køl.

Kartofler. Flødekartoflerne kommes i bakker med 1,5 pose i hver bakke. De laves til umiddelbart efter kødet er kommet i ovnen, så de er klar til at overtage pladsen. De sættes på køl i foliebakkerne indtil 17.30 hvor de skal i ovnen. Denne (ovnen) skrues op til 200 grader.

I de ledige stunder rulles bestik i servietter og kommes i kurve. Hør Peter hvor mange billetter der er solgt, og aftal hvor mange der stadig er mulige at sælge, så alle får mad.

De første flødekartofter tages ud ca 17.50, og kommes i en varmekasse (husk håndklæde i bunden.

Der gøres klar til servering. Bordpladen sættes i ved døren, der stilles tallerkener ved mikroovnen, hvor 1. mand er klar med kartofler. I midten kommes salat på tallerkenen, og til sidst kød, Der laves en prøveportion, så alle ved hvor meget der skal på, for det rækker det der er lavet og det solgte antal billetter.

Tallerkener udleveres med kontrol af billetter og armbånd. Husk at fjerne de brugte billetter fra

bordet ved lugen.

Der er muligvis nogen der kan få 2. gang, men vent til alle har fået, send evt en spejder rundt og tjek om alle har fået.

Oprydning.

Efter endt servering, ryddes maden væk. Hvis der er noget tilbage, skal det pakkes væk og på køl med det samme. Salat kommes i poser, stegen ligeledes i poser. Eventuelle flødekartofler kommes der låg på. Alt sættes i det store køleskab.

HUSK ved alle måltider skal der lige et sendebud ud og meddele at maden er serveret, så dem der er ude ved bål og telte kommer før vi rydder af.

Efter vintertræffet tømmes køleskabet, og det der er langtidsholdbart opbevares i det lille køleskab. Hvis der er madvarer der kan fryses, (og som man ved vil blive brugt) kommes det i fryser. Resten kan enten kasseres, eller gives til dem der vil have det med hjem. Tjek datoer på ikke åbnede ting. Det der kan holde sig til Åbent hus lægges i det lille køleskab.

Toastene skal i en af kurvene i fryseren.

Det store køleskab slukkes og rengøres (er en "grå vagt")

Frostvarer kan eventuelt samles i kummefryseren, så skabsfryseren kan slukkes og rengøres. **Husk at de varer der bruges i baren skal være i kurvene øverst i fryseren, så det er let at komme til, både når det skal bruges og når det skal tælles op. Så undgår man også at der er rodet rundt i de ting der er lagt i orden i fryseren.**

Varer der tilhører baren er:

- isterninger
- toast
- kaniner mm på frost
- pizzaslides mm., når det er en del af udvalget

Så er endnu et godt træf overstået.