

Dokumentation: Gericht: Baguette (Beispiel)

<u>Bild</u>	<u>Arbeitsschritt</u>	<u>Erklärung/Begründung</u>	<u>Hygiene</u>
Arbeitsplatz	1. Arbeitsplatz vorbereiten	Der Arbeitsplatz zum muss ergonomisch sein. Alle Lebensmittel müssen gut erreichbar sein auch die Abfallschüssel. Wir arbeiten von rechts nach links.	Hände waschen. Weniger Abfall und Schmutz auf der Arbeitsfläche.
Ofen	2. Ofen vorheizen	Damit der Ofen schon Hitze hat und das Gar Gut schneller durch ist, sowie eine schöne Kruste bekommt.	
Hefe usw.	3. Hefe in eine Tasse bröckeln und mit dem Zucker verrühren.	Gärung von der Hefe erklären. Hefe kann sich nur mit Zucker und Wärme entfalten...	
	4. Teig mit dem Handrührgerät kneten	Erklärt die Festigkeit des Teiges. (Wenn der Teig zu flüssig ist Mehl untermengen, wenn er zu....) Teig darf nicht mehr kleben.	
Bild Handrührgerät mit seinen Teilen	5. Handhabung des Handrührgerätes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Handrührgerät Bedienung erklären 2. Sicherheitsmaßnahmen erklären 3. Reinigung erklären 4. Preisvergleiche von Handrührgeräten aufzeigen 	Reinigung des Gerätes
Teig	6. Teig gehen lassen	Brot soll locker und Fluffig werden. Die Hefe muss sich entwickeln können.	
Formen	7. Brot formen	Genaue Beschreibung. Welche Formen von Brot gibt es. Was ist Brot? Welche Sorten....	
Schneiden	8. Brot einschneiden	Mit welchem Gerät und warum?	
Ofen Funktionen	9. Brot backen	Angaben der Temperatur und Herdeinstellen. Warum welche Einstellung und Einschubhöhe erklären...	
Brot/Ofen	10. Brot herausnehmen und abkühlen lassen	Unfallschutz beim Arbeiten mit der Backröhre aufzeigen.	
Brot	11. Brot aufschneiden und anrichten	Unfallgefahren mit dem Messer.	Regeln zur Hygiene

