

## Dokumentation: Gericht: Kartoffelsalat (Beispiel)

<u>Bild</u>	<u>Arbeitsschritt</u>	<u>Erklärung/Begründung</u>	<u>Hygiene</u>
<b>Arbeitsplatz</b>	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.
	2. Kartoffeln waschen	Kartoffeln kommen aus der Erde. Wir möchten keine Erde im Essen haben.	Kaltes Wasser verwenden, damit alle Vitamine erhalten bleiben.
	3. DDT mit Wasser befüllen	¼ Liter Wasser mit dem Kartoffeleinsatz.	
	4. Kartoffeln im DDT 15 Minuten garen	DDT muss in kleinen Schritten erklärt werden z.B: 1. Schließen 2. Garen (Ringe) 3. Öffnen Dazu müssen Bilder eingefügt werden, welche genau zeigen was beim DDT passiert. - Funktion des DDT - Unfallgefahren/Sicherheit	Topf muss sauber sein
	5. Kartoffeln schälen	Kartoffelspieß verwenden. Dieser hat drei Zacken welche sehr dünn sind und können so die Kartoffeln nicht zerstören.	Kartoffelspieß verwenden
	6. Kartoffel in Scheiben schneiden	Kartoffelscheiben ziehen besser durch. Benutzen von Krallengriff und Tunnelgriff.	Hände waschen
	7. Staudensellerie waschen putzen schneiden	Kalt waschen damit keine Vitamine verloren gehen. Schön klein schneiden, da der Staudensellerie roh ist und zu den gegarten Kartoffeln einen Unterschied darstellt. Griff beachten.	Hände waschen
	8. Marinade herstellen	Marinade gut verrühren und vor allem abschmecken.	Probierlöffel

	9. Kartoffelsalat vermischen	Gut mischen, damit die Kartoffeln gut durchziehen können.	Sauberes Salatbesteck verwenden
	10. Kartoffelsalat ins Anrichtegeschirr geben	Das Auge isst mit. Eine Glasschüssel verwenden. (kalte Speisen in Glas, warme in Porzellan)	Der Rand der Schüssel soll sauber bleiben
	11. Garnieren	Das Auge isst mit. Eine Glasschüssel verwenden. (kalte Speisen in Glas, warme in Porzellan)	Der Rand der Schüssel soll sauber bleiben
	12. Kalt stellen	Der Salat soll durchziehen, das bedeutet die Kartoffel nehmen den Geschmack der Marinade und der Staudensellerie auf.	Abdecken, damit keine anderen Gerüche in den Kartoffelsalat ziehen.