

Dokumentation: Gericht: Zitronencreme (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.
	2. Gelatine im kalten Wasser quellen lassen	- Gelatine erklären - Erklären wie die Gelatine zum Quellen kommt: (kaltes Wasser sonst löst sich die Gelatine sofort auf, wenn ich heißes Wasser nehme)	Arbeitsgeräte und Hände müssen sauber sein
	3. Schaummasse herstellen	- Saft der Zitrone erst nach der Gelatine dazugeben, damit die Creme nicht gerinnt. (Zitronensäure lässt Milchprodukte klumpig werden)	Zitrone mit heißem Wasser abwaschen (Pestizide)
	4. Gelatine ausflößen	- Wasserbad genau erklären	Geräte müssen sauber sein
	5. Gelatine mit dem Wärmeausgleich in die Schaummasse geben	- Wärmeausgleich erklären: erst etwas kalte Creme in die Gelatine und gut rühren. Danach diese Masse in die Schaummasse geben	Gelatine klumpt aus, oder die Masse wird nicht fest
	6. Sahne schlagen	- Das Handrührgerät genau erklären: Funktionsweise, Unfallgefahren, Reinigung	
	7. Sahne unterheben	- Erklärung; Unterheben damit die Luft die in der Sahne eingeschlagen wird bleibt	
	8. In Gläser füllen	- Glas für kalte Speisen, Porzellan für warme Speisen	Rand muss sauber sein
	9. Kaltstellen, garnieren	- Damit die Gelatine fest werden kann	Abdecken der Creme im Kühlschrank, nimmt sonst andere Gerüche an