

**Bij start keukendienst (12:00 uur)**

- Zet de frituur aan
  - ➔ rechterknop van beide kanten een kwart naar rechts, zodat het lampje gaat branden
  - ➔ linkerknop van beide kanten op 180°C



- Zet de ventilatie en de wasemkap aan, de knoppen bevinden zich boven de vaatwasser



- Zet het tosti-ijzer aan op 200°C en laat de gehele dienst aan staan (zorg eerst dat deze schoon is).
- Zet de oven aan op 200°C en laat de oven de gehele keukendienst aan staan (ook i.v.m. het afbakken van de stokbroodjes voor de competitieschotel)
  - ➔ Zodra de oven warm is, bak 5 pistoletjes (rechtstreeks uit de vriezer zonder te ontdooien) af gedurende ±9 minuten. (let op dat ze niet aanbranden). Leg de broodjes op een snijplank onder een schone theedoek. Wanneer de pistoletjes op dreigen te raken, bak extra broodjes af.



- Kook 5 eieren (8 minuten als het water kookt), laat ze afkoelen in koud water, pel de eieren, leg ze in een kom met koud water (helemaal onder water), dek deze af en zet in koelkast.
- Snijd een halve komkommer in plakjes en 3 tomaten in plakjes en berg op in Curver bakjes.
- Zet de bordjes "nieuw in het assortiment" op de bar en op het terras neer.

## Algemeen

### Opmaak bord:

Vouw een servet diagonaal en leg op het bordje. Gebruik voor de pistoletjes/broodjes/tosti's een klein bordje en gebruik voor patat een groot bord of een patatzak.

### Gebruik frituur:

Gebruik de linker frituur enkel voor de patat en de rechter frituur voor de snacks (kroketten, frikandellen, bitterballen en bittergarnituur).

### Witte bolletjes:

Witte bolletjes liggen vers per 6 verpakt in de koelkast. Wanneer deze op zijn, liggen deze in de vriezer. Zorg dat wanneer de broodjes uit de koelkast op zijn, er op tijd bolletjes uit de vriezer worden ontdooid. Haal echter niet teveel broodjes uit de vriezer, het is zonde als deze aan het einde van de dag moeten worden weggegooid.

### Sauzen:

Na de eerste bestelling kun je een tube fritessaus, mosterd, curry en tomatenketchup op de bar zetten, zodat de klanten zelf hun saus kunnen pakken. In de koelkast liggen de aangebroken flessen. Op de koelkast staan de nog niet aangebroken flessen.

### Hygiëne:

Zorg dat voor iedere aanraking met voedsel de handen goed worden gewassen en afgedroogd. Zorg dat de producten die gekoeld moeten worden, direct na gebruik weer afgedekt in de koelkast worden opgeborgen:

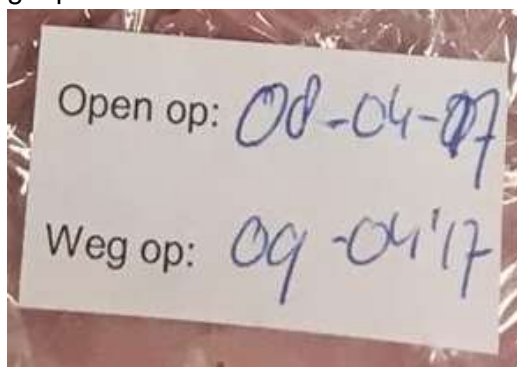
- ➔ Gesneden tomaten, komkommer en restje ei (ei wordt vers gesneden per stuk, maar per broodje wordt maar een half ei gebruikt) goed opbergen in een afgesloten Curver bakje in de koelkast.
- ➔ Ham en kaas in huishoudfolie in Curver broodbelegbakken.

### Ledenlijst:

Een actuele ledenlijst is te vinden in de bovenste lade links naast het gastoestel. Mocht een bar-of keukendienstvrijwilliger niet op komen dagen, dan is op [afhangbord.nl](http://afhangbord.nl) te vinden wie de dienst zou moeten invullen. Je kunt op de ledenlijst de telefoonnummers van de leden vinden.

## Bij afsluiting laatste keukendienst

- Zorg dat de ham en kaas in keukenfolie in de Curver broodbelegbakken liggen en sticker op welke dag de vleeswaren zijn geopend en evt. tot wanneer deze houdbaar zijn. Sticker ook de sla.



- Zorg dat de eieren afgedekt in water in de koelkast staan en plak ook hier een sticker op.
- Leeg de twee vuilnisbakken (één in de keuken en één tussen de keuken en bar in) in de container achter het pand en vervang de afvalzak. Gooi de gebruikte handdoeken, theedoeken en vaatdoekjes in de wasmand die in de voorraadkamer staat.
- Check of alle apparaten zijn uitgeschakeld en maak het aanrechtblad en de keukenbenodigdheden schoon en werk de afwas weg. Let op: de frituur niet met water schoonmaken.
- Ruim de bordjes "nieuw in het assortiment" op en plaats op keukenaanrecht.

## Assortiment

➤ Broodje gezond

- ➔ Beleg het pistoletje met 1 plak kaas, 1 plak ham (snijd door de helft en verdeel over broodje), 2 plakjes tomaat, 2 plakjes komkommer, 3 plakjes ei (snijd ei met eiersnijder), strooi een beetje zout op de het ei en verdeel een beetje gesneden ijsbergsla over het broodje. Vouw een servet diagonaal doormidden, leg op het bordje en leg het broodje erop.



➤ Broodje ham

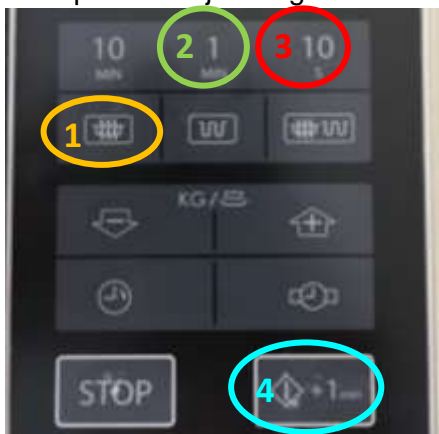
- ➔ Beleg het pistoletje met 2 plakjes ham. Voeg wanneer de klant hierom heeft gevraagd sla toe en/of besmeer met boter.

➤ Broodje kaas

- ➔ Beleg het pistoletje met 2 plakjes kaas. Voeg wanneer de klant hierom heeft gevraagd 3 plakjes komkommer toe en/of besmeer met boter.

➤ Broodje Bapao

- ➔ Plaats het broodje, rechtstreeks uit de vriezer en in gesloten verpakking, in de magnetron → druk op knop **1** (komt 100p in scherm te staan) → druk op knop **2** + 4x op knop **3** (totaal 100 sec/ 1 minuut 40 sec) → druk op knop **4**. Haal het broodje uit de verpakking en druppel wat sweet chili saus op het bordje. Zorg dat het broodje niet aan het servetje plakt.



➤ Broodje kroket

- ➔ Pak een bevroren kroket uit de vriezer en bak deze 5 minuten in de rechter frituur. Snijd ondertussen een wit bolletje doormidden, leg de kroket op het broodje en het geheel op het servet op het bord.



➤ Verse tosti

- ➔ Leg 2 casinosneetjes wit brood uit de koelkast op een snijplank (of wanneer dit op is uit de vriezer → zorg dat deze ontdooid zijn voor bewerking) en bekleed één zijde met 1 plak kaas en 1 plak ham en leg het andere sneetje brood erboven op. Leg op de grillplaat totdat deze een mooie bruine kleur heeft en de kaas is gesmolten (zie afbeelding).



➤ Broodje frikandel

- ➔ Pak een bevroren frikandel uit de vriezer en bak deze in de rechter frituur, totdat deze komt bovendrijven (ca. 4 minuten). Laat de frikandel uitlekken, snijd doormidden en leg op broodje en het geheel op het servet op een bord.

➤ Portie bitterballen

- ➔ Bak 8 of 16 bitterballen (afhankelijk van de bestelling) in de rechter frituur gedurende 4,5 minuut. Vul ondertussen een enkel sauzenbakje met mosterd. Laat de bitterballen in de lekbak uitlekken en leg ze in een vierkant schaalpje.

➤ Portie bittergarnituur

- ➔ In de vriezer vind je een doos mini-megamix met 8 soorten snacks. Bak 8 of 16 verschillende hapjes (afhankelijk van de bestelling) in de rechter frituur gedurende 4 minuten. Vul ondertussen een 3-vaks sauzenbakje met mosterd, fritessaus en curry. Laat de bittergarnituur uitlekken in de lekbak en doe de hapjes in een vierkant schaalpje.

➤ Friet

- ➔ Kijk goed in de vriezer of een zak friet open is. Om de hoeveelheid goed te kunnen bepalen, kun je de friet eerst op een klein bordje doen. Dit bordje mag goed vol liggen. Bak de friet in de linker frituur ongeveer 4 minuten.