*HANDLEIDING KEUKEN -* ***OPSTARTEN***

|  |
| --- |
| **Algemeen:**\*De keukenverkoop start **om 08:00 uur** (de tijd hieraan voorafgaand kan worden gebruikt om voorbereidingen te treffen)\*Karin de Vries zorgt gedurende de week voor inkoop resp. bevoorrading vooraf\*De kassalade wordt ’s-ochtends aangeleverd en ’s-avonds in de kluis geplaatst door Karin de Vries ofwel René Philips\*Het tussentijds “afromen” vindt door dezelfde personen plaats (meestal rond 12 / 13 uur)\***LET OP !** : Gedurende thuiswedstrijden van het 1ste Elftal dient alle frisdrank in plastic bekers te worden uitgeserveerd (voorschrift KNVB)**Voorbereidingen:** |
| \*Licht boven de bar en van de koelkast aanzetten |
| \*Koffie zetten (indien nog niet gebeurd) – zie handleiding koffie zetten |
| \*Koffiemelk/suiker/theezakjes op de balie zetten |
| \*Au bain-marie aanzetten en vullen met gekookt water |
| \*1 groot vak voor gehaktballen, 1 middel vak voor soep, 1 klein vak voor saté-saus |
| \*ketel warm water opzetten voor de thee stand 6 en zodra het kookt op stand 1 |
| \*Tosti-apparaten aanzetten (voorverwarmen) |
| \*Tosti-s ontdooien door ze verspreid op het aanrecht te leggen |
| \*Kannen met siroop maken voor in de rust van de jeugd-wedstrijden (tot JO16) (1 kan thuisploeg/1 kan uitploeg met voldoende koffiebekers) |
| \* Voor JO17 / JO 18 / JO19, grote jerrycans met siroop(1 jerrycan thuisploeg/1 jerrycan uitploeg met voldoende koffiebekers) |
| \*Broodjes kaas en broodjes ham (6 van elk) maken en deze in de vershoud-bak (met vrieselementen vanuit de vriezer) bewaren en met servetten op de balie plaatsen\*In de koelkast liggen ham, kaas en (reeds gekookte) eieren |
| \*Snoep/chips/koek klaar zetten op de midden balie |
| \*Gehaktballen ontdooien (=15 minuten in de magnetron en 9 stuks per keer)en jus maken met boter en water (dit alles in de au bain-marie doen) |
| \*In de herfst/wintermaanden (zodra het kouder wordt) erwtensoep maken(per keer 1 pak soep ontdooien, aanlengen met 0,8 ltr water en 2 lange worsten in stukjes)**Vanaf 10:30 uur gaat de frituur aan:**\*Afzuigkap aanzetten en het licht aandoen |
| \*Frituur aanzetten op 175 graden (rechts is voor frites, midden en links voor overig) |
| \*Bij drukte frituur de warmhoudplaat aanzetten op 100 graden |
| \*Verse frites liggen in de koelkast in het fusthok achter de drankbar(zak voor zak naar de keuken. Zodra op : bevroren frites uit de vriezer ) |
| \*Ketchup en mosterd op de midden-balie klaarzetten**Tussendoor:** |
| \*Teruggebrachte limonade-kannen schoonmaken en deze op de kop in de krat zetten. |