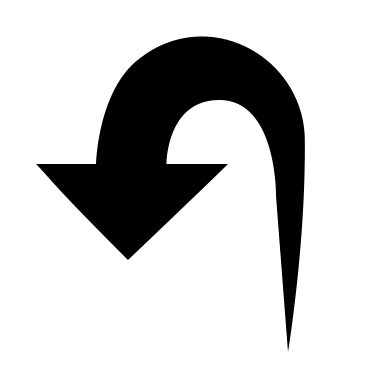
**Skabelon til arbejdsproces – hvem gør hvad og hvornår?**

Dette skema kan hjælpe jer til at få overblik over jeres arbejdsproces i køkkenet.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Opgaverækkefølge** | **Hvem gør det?** | **Hvornår gøres det? (tid)** | **Teknikker heri?** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Se eksempel nedenstående **

**Eksempel: Rød linsesuppe med brød** (<https://domesticscience.net/2020/01/21/roed-linsesuppe/>)

En nem ret uden de helt store opgaver i. Det kan være en fordel at have overblik over arbejdsrækkefølgende, hvis der arbejdes med mange forskellige teknikker. Ja, dette arbejde tager tid at planlægge – men ingen er i tvivl, hvad deres opgave er i køkkenet!

Skemaet skal ikke udføres til punkt og prikke, men kan være en god støtte til at give overblik i køkkenet.

Prøvetid Kl: 0900-1100

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Opgaverækkefølge** | **Hvem gør det?** | **Hvornår gøres det? (tid kan noteres…)** | **Teknikker heri?** |
| Linsesuppe | Johan | Hakke løg + hvidløg | Skæreteknikker |
| Linsesuppe | Line | Skrælle + skære gulerødder | Skæreteknikker |
| Linsesuppe | Johan | Tilsæt krydderier + bringe i kog |  |
| Brød | Peter | Arbejde dej sammen + første hævning | Røre, Ælte, hæveproces |
| Linsesuppe | Johan | Svitse grøntsager | Svitse + brænde krydderier af |
| Brød | Line + Peter | Forme brød | Forme brød + efterhævning + bagning |
| Brød | Peter | Tager tid på brød + dækker bord | Æstetik |
| Rengøring | Line | Starter rengøring i køkkenet | Hygiejne |
| Tilbehør | Johan | Klargør creme fraiche og pynt til suppen, mens suppen simrer. |  |
| Servering | Johan, Line og Peter |  |  |