

Der Ablaufplan und alles läuft wie am Schnürchen

Das Zubereiten von einzelnen Gerichten oder ganzer Menüs will immer gut geplant sein. Schließlich soll ja alles rechtzeitig auf den Tisch kommen. Stell dir vor, du sollst ein einfaches 3-Gänge-Menü zubereiten. Als Vorspeise gibt es eine Brühe. Der Hauptgang ist Schnitzel mit Kartoffeln und Bohnen. Zum Nachtisch soll Eiscreme serviert werden.

Um das Menü zuzubereiten, muss man eine bestimmte Reihenfolge einhalten. Lies dir die Arbeitsschritte genau durch. Markiere nun die richtige Reihenfolge durch die Zahlen 1- 11!

• Brühe ansetzen	1	• Brühe fertig stellen	6
• Kartoffeln kochen	3	• Schnitzel vorbereiten	5
• Schnitzel braten	9	• Eiscreme stürzen und garnieren	11
• Eiscreme herstellen	2	• Vorspeise anrichten	7
• Bohnen kochen	8	• Bohnen vorbereiten	4
• Hauptspeise anrichten	10		

Warum ist ein guter Ablaufplan beim Kochen sehr wichtig?

Um rational arbeiten zu können, muss die einzelnen Arbeitsschritte in einer sinnvollen Reihenfolge ausgeführt werden. Um einen guten Ablaufplan zu entwickeln muss man Vorbereitungs- und Garzeiten, sowie Zeit einrechnen, die z.B. eine Creme braucht um fest zu werden.



