# Arbejdsplan – eksempel på frikadeller med sauce og grønt:

|  |  |
| --- | --- |
| **Klokken**  | **Arbejdsopgave**  |
| 8.00 | Finde porcelæn til anretning og servering  |
| 8.10 | Finde de redskaber og gryder, pander m.m., der skal bruges  |
| 8.20 | Udføre egenkontrol (tjekke at køkkenet er rent og pænt, og at råvarerne er gode og holdt ved rette temperaturer) |
| 8.30 | Røre frikadellefarsen sammen og sætte på køl |
| 8.40 | Skrælle kartofler og klargøre grøntsager |
| 9.00 | Bage sauce op og lade den simre.  |
| 9.05 | Lune rødkål  |
| 9.10 | Sætte kartofler over at koge i letsaltet vand og klargøre til dampning af grøntsager |
| 9.15 | Forme frikadeller og brune frikadeller af ved høj varme og herefter lade dem stege færdige ved lavere varme |
| 9.30 | Dampe grønt og tjekke om kartofler er færdige |
| 9.35 | Hælde vand fra kartofler og grøntsager |
| 9.40 | Smage sauce til og tjekke om frikadeller er færdige |
| 9.45 | Anrette maden |
|  |  |