

Veganes Kartoffelgratin

-

Veronika Forchhammer

VF-23/22-VV-N-ZLS

18. August 2022

Aufwand	3	Art	VV	4	N	4
Vorbereitungszeit	1 P. ±	0m	Σ	0h 0m		
Garzeit	45m	0m	Personalanzahl			1
Unterart	ZLS	Skalierbarkeit			Voll	
Anmerkung	Nicht schlotzig, aber schmeckt					

Zyklen und Bewertung

M'scher	Normal	0	M'sche Bewertung	8
Zyklus	Seemoos	1	Warm (60 °C)	

Geräte 7al.

SM	⌘
Hobelmaschine	

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	4 P.	4 P.	Σ
VV	ZLS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	2	Sojamilch		50 g		0m 0s	200 g		0m 0s
VV	ZLS	3	Kartoffeln	Vorwiegend Festkochend	240 g		0m 0s	960 g		0m 0s
VV	ZLS	4	Salz				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	5	Muskat				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	6	Schwarzer Pfeffer				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	7	Knoblauchzehe	Gerieben	0 g	0,25 Stk	0m 0s	0 g	1 Stk	0m 0s
VV	ZLS	8	Zweites				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	9	Sojamilch		33 g		0m 0s	133 g		0m 0s
VV	ZLS	10	Sonnenblumenöl		17 g		0m 0s	66 g		0m 0s
N	ZLS	11	Fleischzusatz				0m 0s	0 g		0m 0s
N	ZLS	12	Speckwürfel		50 g		0m 0s	200 g		0m 0s

I. Vorgehen

Erste Arbeit		
1. Auflaufform mit veganer Butter, Margerine oder Sonnenblumenöl einstreichen.		
2. Kartoffeln in zwei Millimeter dicke Scheiben hobeln.		
3. Kartoffelscheiben Dachziegelartig schichten und nach jeder Schicht Salz streuen.		
4. Sojasahne durch Vermischung der einen Sojamilch mit jenem Sonnenblumenöl herstellen. Beides in einen Mixer geben und vermischen. Ansonsten mit Pürierstab.		
5. Sojamilch, Sojasahne, Pfeffer, Muskat und die geriebenen Knoblauchzehen		

II. Anhang

A. Geschichte		
-		
B. Zusatz		
1. -		
C. Links		
1. Originalrezept		
2. Soja-Sahne Herstellung		

Veganes Kartoffelgratin				Aufwand3ArtVV4N4			
-				Vorbereitungszeit1 P. ±0mΣ0h 0m			
Veronika Forchhammer				Garzeit45m0m	Personalanzahl1		
VF-23/22-VV-N-ZLS				UnterartZLS	SkalierbarkeitVoll		
18. August 2022				Anmerkung	Nicht schlotzig, aber schmeckt		

Veganes Kartoffelgratin									
-									
Veronika				Forchhammer				V F	
Fortl. Nr.:	23	Jahr:	22	Grundart:	VV	Zusatzart:	N	Unterart:	ZLS
18. August 2022					VF-23/22-VV-N-ZLS				
Personalanzahl:		1	Aufwand:		3	Anmerkung:		Nicht schlotzig, aber schmeckt	
M.'scher Zyklus Nr.:		0	Skalierbarkeit:		Voll	Kosten:			
SM:		1	M.'sche Bewertung:		8	Hauptserviertemp.:		Warm (60 °C)	
Zeiten:									
Garzeit 1			45m	Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				0m	
Garzeit 2			0m	Richtdauer Unterart Σ:				0m	
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Grundart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Zusatzart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl & Personal Grundart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzah & Personal Zusatzart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Personalanzahl:							0m		
Zusatzdauer unabhängig:							0m		
Richtzeit:							0m	≡	0h 0m
								1 P.	0m
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
			Zusatzportionen:				Multiplikator:		
			Oder Abzug:						
Portionen Grundart:		0	VV	4	4		1,00	4	
Portionen Zusatzart:		0	N	4	4		1,00	4	
Portionen Unterart 1:		0	ZLS	0	0		1,00	0	
Portionen Unterart Z:		0		0	0		1,00	0	
Portionen Unterart L:		0		0	0		1,00	0	

Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
Gesamtportionen:	0								
Portionen Grundart:	0	VV							
Portionen Zusatzart:	0	N							
Portionen Unterart 1:	0	ZLS							
Portionen Unterart Z:	0								
Portionen Unterart L:	0								
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
VV	VVO	0	VVZ	0	VVL	0	VVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)					Σ				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Komponenten Referenztablelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtd-aue	4 P.	4 P.	Σ
	VV	ZLS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	2	Sojamilch		50 g		0m 0s	200 g		0m 0s
	VV	ZLS	3	Kartoffeln	Vorwiegend Festkochend	240 g		0m 0s	960 g		0m 0s
	VV	ZLS	4	Salz				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	5	Muskat				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	6	Schwarzer Pfeffer				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	7	Knoblauchzehe	Gerieben	0 g	0,25 Stk	0m 0s	0 g	1 Stk	0m 0s
	VV	ZLS	8	Zweites				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	9	Sojamilch		33 g		0m 0s	133 g		0m 0s
	VV	ZLS	10	Sonnenblumenöl		17 g		0m 0s	66 g		0m 0s
	N	ZLS	11	Fleischzusatz				0m 0s	0 g		0m 0s
	N	ZLS	12	Speckwürfel		50 g		0m 0s	200 g		0m 0s

Geräte 7al. Referenztablelle

SM	⌘
Hobelmaschine	

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. Auflaufform mit veganer Butter, Margerine oder Sonnenblumenöl einstreichen.		
2. Kartoffeln in zwei Millimeter dicke Scheiben hobeln.		
3. Kartoffelscheiben Dachziegelartig schichten und nach jeder Schicht Salz streuen.		
4. Sojasahne durch Vermischung der einen Sojamilch mit jenem Sonnenblumenöl herstellen. Beides in einen Mixer geben und vermischen. Ansonsten mit Pürierstab.		
5. Sojamilch, Sojasahne, Pfeffer, Muskat und die geriebenen Knoblauchzehen		

II. Anhang		
A. Geschichte		
-		
B. Zusatz		
1. -		
C. Links		
1. <u>Originalrezept</u>		
2. <u>Soja-Sahne Herstellung</u>		

Menschenliste Verrechnungstabelle									
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
WV	WVO	0	WVZ	0	WVL	0	WVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer
-	-							

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Komponenten Verzeichnis

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Grobe Stücke	Grobe Scheiben	Würfel 10x10	Ringe	
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 0s				
				Gemüsezwiebel EDEKA		600 g	1 Stk				6m 0s	
	VV	ZLS		Knoblauchzehen		4 g	1 Stk	0m 6s				
	VV	ZLS		Große Karotte		200 g	1 Stk		0m 18s			
	VV	ZLS		Knollensellerie		1.000 g	1 Stk			5m 0s		
	VV	ZLS		Lauch / Poree			1 Stk		2m 18s			
	VV	ZLS		Kartoffeln								
	VV	ZLS		Paprika		200 g	1 Stk		1m 18s			
	VV	ZLS		Champignon	Ungebürstet	50 g	1 Stk	0m 12s				
	VV	ZLS		Banane		250 g	1 Stk					
				Vegane Produkte								
	VV	ZLS		Reismilch	Zum Kochen, niemals zum Kaffee							
	VV	ZLS		Sojamilch	Eher zum kochen, da Reismilch zu viel Eigengeschmack aufweist							
	VV	ZL		Mandelmilch	Zum Kaffee, nicht zum kochen falls Nussallergiker							
	VV	LS		Hafermilch								
	VV	LS		Hafermehl								
				Grillware								
				Steak								
				Rote Wurst								
				Weiße Bratwurst								
				Gewürz								
				Koriander	Für 17% der europäischen Völker schmeckt Koriandergewürz wie Seife							
				Backwaren								
	VV	LS		Brotscheibe		50 g	1 Stk					
403	VV	LS		Bauernbrot	Webers	500 g						
503	VV	LS		Männerbrot	Webers	500 g						
456	VV	LS		UDK Brot	Webers	500 g						
702	VV	LS		Hefezopf o. Rosinen	Webers	500 g						
686	VV	S		Mehrkornquarkbrot	Webers	750 g						
				Fertigprodukte								
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Gerollten	88 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Besten	100 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Schwäbischen	60 g						
				Einheiten								
				Gramm		1 g						
				Milliliter		1 ml						
				Esslöffel		1 EL	15 ml					
				Teelöffel		1 TL	5 ml					
				Blatt		1 Bl						
				Portionen		1 P.						
				Messerspitze		1 Msp						
				Pack		1 PK						
				Prise		1 pn						
				Schuss, Spur, Spritzer		1 Spr						
				Stange		1 Stg						
				Stück		1 Stk						
				Tropfen		1 Tr						
				Bund		1 Bd.						
				Schüssel		1 Schüssel						
				Kanne		1 Kanne						
				Auswahl	z.B. Teebeutel	1 Auswahl						
				Eimer	z.B. Müsli	1 Eimer						
				Glas	z.B. Marmelade	1 Gl						