

Brandstof tosti bereiding

Wat is er belangrijk.

1. WAS ZORGVULDIG JE HANDEN

Via de handen kun je makkelijk ziekteverwekkers verspreiden. Door regelmatig je handen te wassen met water en zeep, verklein je de kans dat je zelf of iemand in je omgeving ziek wordt. Het advies is om je handen ongeveer twintig seconden met zeep te wassen en je handen daarna goed af te drogen aan een schone doek of keukenrol.

2. NEEM REGELMATIG HET KEUKENBLAD AF

Het keukenblad (werkblad) afnemen na elk gebruik is een van de makkelijkste (en belangrijkste) regels voor hygiëne. Je houdt je werkplek zo niet alleen schoon en netjes, maar gaat ook de verspreiding van ziektekiemen tegen. Wees ervan bewust dat sommige virussen in ideale omstandigheden gemiddeld zo'n drie uur kunnen overleven.

3. VOEDSEL HYGIËNE: VOORKOM KRUISBESMETTING

Gebruik het liefst verschillende snijplanken of maak de snijplank eerst goed schoon. Bijvoorbeeld door deze snel te ontsmetten met kokend water uit de kokend waterkraan. Zo voorkom je kruisbesmetting waarbij bacteriën van het ene product overgaan op het andere product.

4. WISSEL ELKE DAG JE VAATDOEKEN EN THEEDOEKEN

Wissel elke dag je vaat- en theedoeken. Deze doeken zitten namelijk ook vol bacteriën. Zeker als je het met hele gezin meerdere keren gebruikt. Zorg daarom altijd voor een schone doek. Maak de keuken ook nooit schoon met een gebruikte vaatdoek (of spons) want zo verspreid je bacteriën.

5. HOUD JE KOELKAST SCHOON

Om bacterievorming tegen te gaan, is het verstandig om regelmatig je koelkast te reinigen. Dat hoeft echt niet iedere week, maar reinig wel regelmatig even de lades. Bijvoorbeeld als je deze met nieuwe boodschappen wilt aanvullen. Eens per maand moet je de koelkast grondig reinigen.

6. MAAK JE SPOELBAK EN KEUKENKRAAN SCHOON

De spoelbak (of gootsteen) en keukenkraan gebruik je de hele dag door, dus deze zit al snel onder het vuil met de bijbehorende ziektekiemen. Je kunt dit makkelijk voorkomen door de gootsteen en keukenkraan elke dag schoon te maken. Veeg tussendoor spatten water weg met een stuk keukenpapier of met de vaatdoek – vooral bij de voet want daar ontstaan snel vervelende kalkvlekken. Zo blijft je spoelbak en kraan stralend schoon.

7. ZORG VOOR SCHONE VUILNISBAKKEN

Een belangrijk onderdeel van hygiëne is het regelmatig buiten zetten van vuilnis. Etenressten en vuile verpakkingen zijn een voedingsbodem voor bacteriën, dus zorg voor een schone vuilnisbak. Zo voorkom je ook vervelende geurtjes in de keuken.

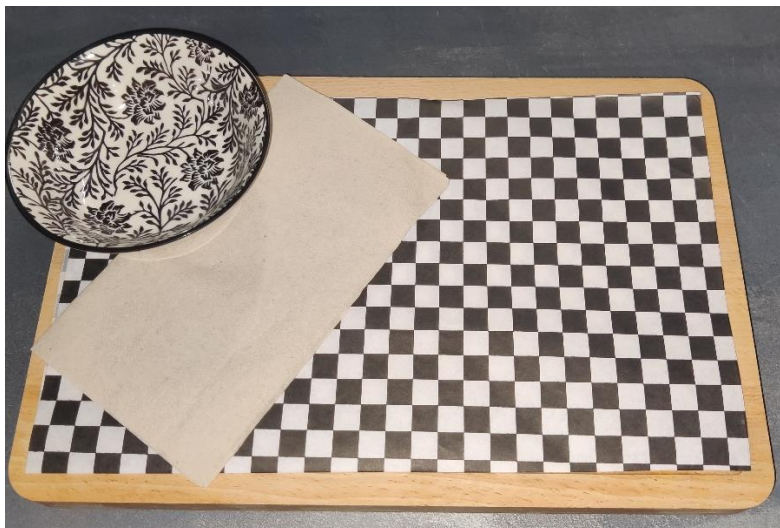
8. LABELLEN VAN PRODUCTEN

Als we het hebben over een houdbaarheidsdatum, bedoelen we daar altijd mee dat een bepaald product daarna eigenlijk niet meer geconsumeerd zou moeten worden. Er zit echter wel een verschil tussen "Ten minste houdbaar tot" en "Te gebruiken tot". De laatste soort vind je op bederfelijke producten, zoals zuivelproducten. De datum is gebaseerd op wetenschappelijke tests die moeten vaststellen hoe lang de gerechten nog veilig te consumeren zijn. Na de genoemde datum kan het bewuste voedsel onveilig zijn en kun je er ziek van worden, hoe goed je ze ook hebt bewaard en hoe lekker ze nog ruiken. Vandaar dat er plak labels aanwezig zijn in elke keuken, zo ook de onze. Voorzie daarom ten alle tijden het product van een plaklabel.

Opengemaakte producten bewaren wij niet langer dan 2 dagen i.v.m. weekendverkoop.

Benodigdheden:

- Tosti ijzers *(1x normaal – 1x veganistisch) (op werkblad)*
- Broodmessen *(in bak onder werkblad)*
- Snijmessen *(in bak onder werkblad)*
- Snijplanken *(keuken)*
- Serveerplanken *(keuken)*
- Servetten *(keuken)*
- Onderpapier *(zwart wit geblokt)(keuken)*
- Schaaltjes voor sauzen *(keuken)*
- Messen *(in bak onder werkblad)*
- Vorken *(in bak onder werkblad)*
- Om flip tang tosti's *(1x normaal – 1x veganistisch)*
- Staalborstel
- Gesneden uien *(in mise en place bak)*
- Gesneden Turks brood *(in mise en place bak)*
- Gesneden tomaat *(in mise en place bak)*
- Zongedroogde tomaat *(keuken)*
- Jonge kaas *(in koeling la onder werkblad)*
- Veganistische kaas *(in koeling la onder werkblad)*
- Ham *(in koeling la onder werkblad)*
- Chorizo *(in koeling la onder werkblad)*
- Brie *(in koeling la onder werkblad)*
- Kip spiesjes *(in mise en place bak)*
- Geitenkaas *(in koeling la onder werkblad)*
- Honing *(keuken)*
- Curry *(keuken)*
- Ketchup *(keuken)*
- Mayo *(keuken)*
- Chili saus *(keuken)*
- Sambal *(keuken)*
- Ananas *(keuken)*
- Pesto *(keuken)*
- Mango chutney *(keuken)*
- Walnoten *(keuken)*
- Pindakaas *(keuken)*



Tijdens het bakken

- Zorg altijd dat er 1 snijplank is voor normale tosti's en 1 snijplank is voor veganistische tosti's
- Gebruik niet hetzelfde mes voor veganistische tosti's en normale tosti's
- Tosti-ijzers worden gescheiden gebruikt; 1 voor normale tosti's, 1 voor veganistische tosti's
- Zorg dat alle producten een juiste houdbaarheidsdatum hebben
- Laat mise en place bakken niet vrij openstaan en sluit deze direct na het pakken van een product
- Vul (bij drukte) regelmatig producten aan in de mise en place bakken
- Maak met regelmaat je werkplek schoon
- Werk zorgvuldig en hygiënisch
- Let op je eigen veiligheid. De tosti-ijzers kunnen behoorlijk heet worden. Voorkom brandwonden.

Na het bakken

- Open gemaakte verpakkingen verpakken in folie en graag voorzien van plak label. Vermeld hierop de datum van openmaken, Dit doe je met onderstaande stickers, deze zijn te vinden in de keuken.



- Brood dat aangesneden is weggooiden
- Aangesneden producten in bak en al afdekken met folie, daarna afdekken met de deksel voorzien van datum sticker en in de koeling onder het werkblad zetten.
- Bakken van de koeling waar het voedsel ingezet heeft leegmaken en afwassen (afwasmachine)
- Gebruikte messen, bestek en borden afwassen (afwasmachine)
- Platen van de tosti ijzers schoonmaken met staalborstel en afnemen met schone doek of papier
- Ruim de werkplek op door grondig schoon te maken en de vloer netjes aan te vegen
- Deponeer de vuilniszak in de container (loading dock)

Zorg ervoor dat je veilig en hygiënisch te werk gaat, let daarom ook op je persoonlijke hygiëne. Werk gestructureerd en zorg voor een goede voorbereiding. Communiceer met je collega's over de werkwijze. Werk vooruit bij drukte, dit zorgt voor minder druk bij pieken op de avond.

Onthoudt dat de klant ten alle tijden meekijkt terwijl er tosti's gebakken worden.