

Eisbergsalat
Für Zeltlager
Laurin Mehrle
LM-22/22-VV--ZLS
19. August 2022

Aufwand	2	Art	VV	260	0	0
Vorbereitungszeit	1 P. ±	0m	Σ	0h 0m		
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl			1
Unterart	ZLS	Skalierbarkeit			Semi	
Anmerkung						

Zyklen und Bewertung

M'scher	Normal	0	M'sche Bewertung	0
Zyklus	Seemoos	4	Raumtemp. (20 °C)	

Geräte 7al.

SM	⌘
	-

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	260 P.	0 P.	Σ
VV	ZLS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	2	Eisbergsalat		60 g	0,1 Stk	0m 0s	15.600 g	26 Stk	0m 0s
VV	ZLS	3	Zweites				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	4	Karotten				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	5	Gurken				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	6	Tomaten				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	7	Drittes				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	8	Salatdressing				0m 0s			0m 0s

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. Strunk herausschneiden oder anderweitig entfernen.		
2. Kopf halbieren und in Streifen schneiden.		
3. In großem Sieb einmal geschwind waschen.		
4. In weiße GN-Wannen umverteilen.		
Zweite Arbeit		
1. Gemüse waschen.		
2. Gemüse in dünne Scheiben schneiden.		
3. Dem Salat hinzugeben		
4. In weiße GN-Wannen umverteilen.		
Dritte Arbeit		
1. Salat dressieren.		

II. Anhang		
A. Geschichte		
<p>Als ich einst zu Besuch war, sah ich einen jungen Küchenmitarbeiter, schwächting, wie er gute zwei Stunden am gebückt am Waschbecken stand und Blatt für Blatt den Kopfsalat durchsah und waschen musste. Armer Kerl. Doch das muss nicht sein.</p> <p>Eisbergsalat ist im stressigen Lagerküchenleben dem klassischen Kopfsalat in vielerlei Hinsicht überlegen.</p> <p>Eissalat hält rund zwei Wochen. Man muss sich keine Gedanken machen, wann man in der Freizeit ihn zubereitet.</p> <p>Eissalat wird ausgepackt, entstrunkt, halbiert und einfach in Streifen geschnitten. Natürlich kann man ihn auch zupfen, doch braucht das länger und den Kindern ist das meistens egal.</p> <p>Anschließend kommt er in ein großes Sieb und wird einmal gut durchgewaschen.</p> <p>Nur noch dressieren und fertig.</p> <p>Auch wenn Salat wenig Masse und Kalorien für sein Volumen hat, mögen ihn die Leute. Dann sollen sie es bekommen.</p>		

Eisbergsalat	Aufwand	2	Art	VV	260	0	0
Für Zeltlager	Vorbereitungszeit	1 P. ±	0m	Σ	0h 0m		
Laurin Mehrle	Garzeit	0m	0m	Personalanzahl	1		
LM-22/22-VV--ZLS	Unterart	ZLS	Skalierbarkeit		Semi		
19. August 2022	Anmerkung						

Eisbergsalat									
Für Zeltlager									
Laurin				Mehrle				L	M
Fortl. Nr.:	22	Jahr:	22	Grundart:	VV	Zusatzart:		Unterart:	ZLS
19. August 2022					LM-22/22-VV--ZLS				
Personalanzahl:		1	Aufwand:		2	Anmerkung:			
M.'scher Zyklus Nr.:		0	Skalierbarkeit:		Semi	Kosten:	Mäßig		
SM:		4	M.'sche Bewertung:			Hauptserviertemp.:		Raumtemp. (20 °C)	
Zeiten:									
Garzeit 1				0m	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	260	260		1,00	260		
Portionen Zusatzart:	0	0	0	0	0	1,00	0		
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	0						
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 Referenztabelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtd-auer	260 P.	0 P.	Σ
	VV	ZLS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	2	Eisbergsalat		60 g	0,1 Stk	0m 0s	15.600 g	26 Stk	0m 0s
	VV	ZLS	3	Zweites				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	4	Karotten				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	5	Gurken				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	6	Tomaten				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	7	Drittes				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	8	Salatdressing				0m 0s			0m 0s

Geräte 7al. Referenztabelle

SM	×
	-

I. Vorgehen

Erste Arbeit		
1. Strunk herausschneiden oder anderweitig entfernen.		
2. Kopf halbieren und in Streifen schneiden.		
3. In großem Sieb einmal geschwind waschen.		
4. In weiße GN-Wannen umverteilen.		
Zweite Arbeit		
1. Gemüse waschen.		
2. Gemüse in dünne Scheiben schneiden.		
3. Dem Salat hinzugeben		
4. In weiße GN-Wannen umverteilen.		
Dritte Arbeit		
1. Salat dressieren.		

II. Anhang

A. Geschichte		
Als ich einst zu Besuch war, sah ich einen jungen Küchenmitarbeiter, schwächting, wie er gute zwei Stunden am gebückt am Waschbecken stand und Blatt für Blatt den Kopfsalat durchsah und waschen musste. Armer Kerl. Doch das muss nicht sein. Eisbergsalat ist im stressigen Lagerküchenleben dem klassischen Kopfsalat in vielerlei Hinsicht überlegen. Eissalat hält rund zwei Wochen. Man muss sich keine Gedanken machen, wann man in der Freizeit ihn zubereitet. Eissalat wird ausgepackt, entstrunkt, halbiert und einfach in Streifen geschnitten. Natürlich kann man ihn auch zupfen, doch braucht das länger und den Kindern ist das meistens egal. Anschließend kommt er in ein großes Sieb und wird einmal gut durchgewaschen. Nur noch dressieren und fertig. Auch wenn Salat wenig Masse und Kalorien für sein Volumen hat, mögen ihn die Leute. Dann sollen sie es bekommen.		
B. Zusatz		
1. Hat man anderes Gemüse noch übrig, kann man es hineinschneiden.		
C. Links		
1. -		

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)					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
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
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
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Vorname	Nachname	Buchungs- nummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unter- art	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer
-	-							

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungs- nummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unter art	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						