

Arbeitsanweisung für

Zwiebelkuchen backen und zuschneiden

I. Öfen vorbereiten:

- Öfen aufstellen und Schläuche zur Dampfabsaugung installieren
- Öfen auf Stufe 3, 180-200 Grad einstellen und vorheizen
- Gestelle inkl. 5 Bleche Zwiebelkuchen in Ofen schieben und Tür schließen.
- Backzeit: ca. 20min. (bis gold-gelb)
- Bleche je nach Bedarf nach halber Zeit um 180° drehen und ggfls. die oberen Bleche nach unten und die unteren Bleche nach oben schieben. Die Hitzeverteilung ergibt ein gleichmäßigeres Backergebnis.

verwendete Materialien:

5 Öfen, hitzebeständige Schläuche, Gestelle, Bleche, Back-Handschuhe

II. Zwiebelkuchen zuschneiden:

Ein Zwiebelkuchen mit Rollmesser in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Jedes Blech ergibt 4 Stück Zwiebelkuchen. Jedes Stück auf Pappteller mit einer Serviette legen.

verwendete Materialien:

Rollmesser, Pappteller, Servietten

III. Zwiebelkuchen für Straßenverkauf:

Zwiebelkuchenstücke auf Pappteller legen. Jede Lage Zwiebelkuchen ist mit einem Sahneabdeckpapier zu trennen. Genügend Servietten dazulegen.

Der Pappteller kann bei Bedarf in Alufolie eingewickelt werden.

1 ganzer Zwiebelkuchen (= 4 Stücke) schneiden und in 1 Pizzakarton verpacken. Bei Bedarf passen max. 2 ganze Zwiebelkuchen in 1 Pizzakarton die mit Sahneabdeckpapier zu trennen sind.

verwendete Materialien:

Pizzakarton, Sahneabdeckpapier, nach Bedarf, Servietten und ALU-Folie nach Bedarf