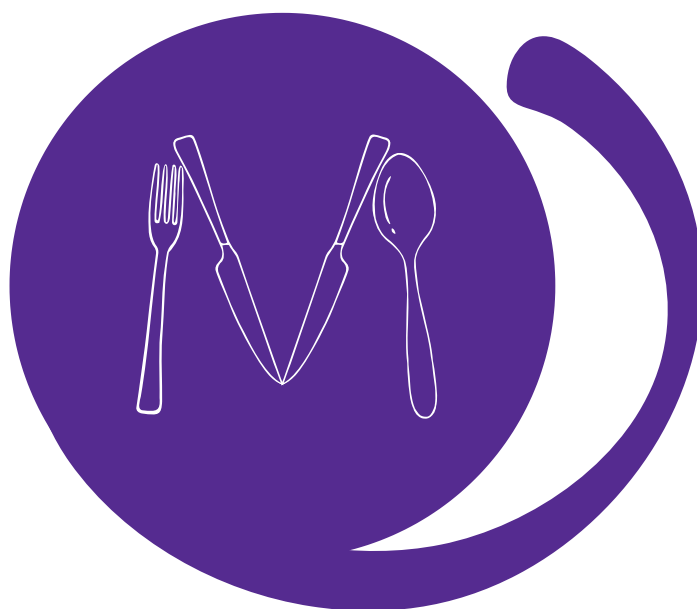




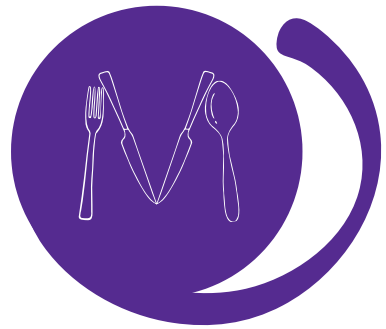
Skolmatsakademin
MÄSTERKOCK
**Kockarnas
arbetsblad**



Med stöd från



VÄSTRA
GÖTALANDSREGIONEN



Skolmatsakademins

MÄSTERKOCK

Till kockarna, detta är er checklista:

[] Utse teamets ledare som ansvarar för att leda gruppen och ser till att ni når ert mål och uppfyller de kriterier som är satta för tävlingen.

[] Bestäm er för den rätt ni ska tillaga och skriv ned er idé. Berätta också om era reflektioner över möjligheten att tillaga rätten i ett storkök.

[] Laga upp 4 portioner av er valda rätt. Skriv ned samtliga ingredienser och ange mängd för respektive ingrediens. Skriv också ned hur ni går tillväga.

[] Ta hjälp av skolrestaurangspersonalen och eventuella pedagoger om ni behöver stöttning.

[] Servera rätten snyggt och glöm inte att ta bild!

[] Gör ett grovstäd för att inte ha för mycket att städa efter provsmakningen.

Tänk på att er rätt kommer att bedömas på:

1. Smak
2. Möjlighet att skala upp receptet
3. Kostnad per portion
4. Klimatavtryck
5. Presentation

Team: _____

Teamledare: _____

Maträttsidé

Reflektion över möjligheten till tillagningen i storkök och uppskalning

Receptet:

Ange samtliga ingredienser och mängder för 4 portioner. Beskriv dessutom kortfattat hur ni gått tillväga.

Reflektion efter servering!

Vad blev bra?

Vad kan utvecklas?
