

Kochen

Einleitung:

Wenn du dir die Aufgabe gestellt/bekommen hast zu kochen, bedeutet dies auch in der Regel das du dich um die Planung und die zeitliche Gliederung kümmern musst.

Was kann man machen?

Hier empfehle ich Mutti oder Chefkoch, bei Chefkoch darfst du dich aber nicht immer auf die Mengenangaben verlassen. Hier solltest du dir ruhig eine Minute nehmen und die Menge der Zutaten überdenken und ggf. anpassen.

Was muss ich machen?

Der Job Koch beinhaltet das Frühstück, Mittag und Abendessen. Das bedeutet natürlich auch, du musst dich rechtzeitig darum kümmern das für die einzelnen Mahlzeiten genügend vorhanden ist.

Brauch ich Hilfe?

Ja, die hast du auch in Form vom Küchendienst. Hier variiert die Anzahl an Helfern je nach Gericht. Für Nudeln mit Tomatensoße braucht man natürlich keine 4 Teilnehmer, was bei einer Gemüsepfanne aber schon knapp sein kann.

Wie gehe ich vor?

1. Mach dir Gedanken was du gut Kochen kannst
2. Besorge dir ein Rezept
3. Rechne die Zutaten auf eine Person runter
4. Gib die Zutaten am besten in g/kg an, die Angabe 60 Kartoffeln ist zum Einkaufen eher ungeeignet
5. Schreibe alle Zutaten auf
6. Markiere die Zutaten, die vor Fahrtantritt besorgt werden müssen

Verband
Christlicher
Pfadfinderinnen
und Pfadfinder

Hauptgericht:



Vegetarisch:

**Verband
Christlicher
Pfadfinderinnen
und Pfadfinder**

Nachtisch: