Morgenroutine

TO DO	LINK
• Licht einschalten (innen/außen) im Sicherungskasten (mit roten Punkten markiert)	
• Geschirrspülmaschine einschalten • ACHTUNG: ggf. muss erst das Reinigungsprogramm durchlaufen, falls es nachts sehr kalt war und die Maschine angelassen wurde = Bildschirm zeigt die verschiedenen Spülprogramme an, sobald man ihn berührt	Inbetriebnahme & Nutzung Geschirrspüler
• Kombidämpfer einschalten (check, ob die Kontrollleuchte um den Einschaltknopf leuchtet. Ist dies der Fall, ist der Kombidämpfer bereits an)	Inbetriebnahme & Nutzung Kombidämpfer
• Kompott und Vanillesauce vom Vortag im GN Behälter mit Deckel im Kombidämpfer 20 Minuten erwärmen -> Dämpfen: 99° | 100% Dampf • Ggf. durch neue Beilagen ergänzen und im gleichen Garprogramm erwärmen; Beilagen im Plastikbeutel auf ein gelochtes GN-Blech legen	Zubereitung im Kombidämpfer
• Herdplatten einstellen (sie stehen immer auf 1) und den Crumble vom Vortag in den Crumble Töpfen warm werden lassen	
• Bain Marie mit Hilfe eines Eimers bis etwas über der Minimum-Anzeige mit warmem Wasser befüllen • **ACHTUNG: Bitte checken, ob der Hahn der Bain Marie zu ist** • Anschließend am Kippschalter einschalten (Bain Maries steht immer auf Max. Temperatur) • GN Behälter + Stege einlegen • Alle Deckel auflegen • Richtiges Servierbesteck zuordnen	Aufbau Bain Maries | Ausgabe

TO DO	LINK
• Kombidämpfer leeren, sobald dieser fertig ist • **ACHTUNG: Ofen anschließend unbedingt auf Heißluft/Backen stellen** • Dann Bratäpfel vom Vortag erwärmen und ggf. neuen Crumble aufbacken (geht beides im selben Programm; außer die Bratäpfel sind schon sehr dunkel, dann diese bei 80° C einfach in den Ofen stellen, sobald der Crumble fertig ist)	
• Alle Toppings auffüllen	
• Tagesprotokoll anheften	
• Alle Crumble Bleche mit Backpapier auslegen und mit Crumble bestücken • Das Backpapier wird für den ganzen Tag, oder auch darüber hinaus genutzt	Crumble Herstellung & Zubereitung
• Bratapfelmasse und Bratäpfel vorbereiten	Bratapfel Herstellung & Zubereitung

Revision #6
Created 2025-09-16 13:39:35 UTC by caro
Updated 2025-11-12 09:08:31 UTC by caro