

Bilag 3 Forberedelser og arbejdsplan:

Oversigt :

Uge 35 :

Saltet + røget på dåse (30 fisk):

- majsolie og citronsaft.+ 2% salt

Paneret + stegt på pande på dåse (30 fisk)

- majsolie og citronsaft 2% salt
- + krydderi lage (2 dåser).

Dampet + kogt på dåse (30 fisk)

- majsolie og citronsaft 2% salt blev tilsat .

Filet i tomat på dåse (50 fisk)

- tomat (4 dåser).

Saltning og røgning (10 fisk). Kommes på frost efter røgning.

I alt 0 rensed fisk + filetter fra 50 fisk (140 hele fisk).

Uge 13

Saltning og tørring (10 fisk)

Saltning, sojamarinering og tørring (10 fisk)

Stegt på pande (25 fisk)

Paneret og stegt på pande (25 fisk)

Paneret og friture stegt (25 fisk)

Dampet og kogt (25 fisk)

Syre marineret (25 fisk)

- eddike.

Paneret og stegt i eddike (25 fisk)

- eddike.

I alt 200 rensed fisk + 25 urensed (225 stk.) + 25 ekstra.

I alt 500 fisk.

Indkøb :

- Dåser
- Salt til saltlage + krydderi
- Sukker.
- Mel
- ½ L Majsolie.
- ½ L Jordnøddeolie.
- olie til friturestegning
- 1pk Margarine.
- ½ L Citronsaft.
- 1L husholdningseddike.
- 1 pose løg.
- 1 pose gulerødder.
- 1 bk. æg.
- Chili mix, hvidløg, laurbærblad, timian, paprika, nelliker, muskatnød, løgpulver, peber, peberkorn, timian, hvidløgpulver.
- 200 g Tomatpure.
- Rasp

Arbejdsplan :

Uge 8

Mandag : Optøning af blokke + fremstilling af saltlage + fremstilling af majsolie/citronsaft lage + krydder lage + fremstilling af tomatpure til brisling i tomat.

Tirsdag : Yderligere optøning af blokke + rensning af fisk + saltning + røgning + panering + stegning + kogning + pakning i dåse.

Onsdag : Fremstilling af majsolie/citronsaft lage + krydder lage + fremstilling af tomatpure til brisling i tomat. Autoklaving.

Uge 13

Tirsdag : Optøning af blokke.

Onsdag : yderligere optøning af blokke + rensning af fisk + saltning + tørring+ røgning + + + fremstilling af syre marineret brisling og i eddike. + fremstilling af saltlage + fremstilling af syremarineret + eddike lage.

Torsdag : Panering, monuiering, stegning + kogning. Smagning og vurdering af produkter fra uge 13 + Smagning og vurdering af produkter fra uge 8.

