

Køkken

De fysiske rammer

Egholts Kantine fremstår som et hyggeligt fransk landkøkken, indrettet i rustik stil, i hyggelige omgivelser, køkkenet består af vikualierum – opvaskerum – grovkøkken - anretterkøkken og spisestue, om sommeren er der mulighed for at nyde frokosten på 2 terrasser, med fiskebassin og rindende vand.

Vi producerer 2 måltider mad til ca. 30 personer hver dag. Dette sker i et jævnt tempo, da der er en tidsramme, vi skal holde. Du bliver en del af et team, hvor alle er afhængige af hinanden.

Vi bestræber os på at skabe et så realistisk billede af et restaurationskøkken som muligt, hvor vi producerer retter med fokus på brug af årstidens frugt og grøntsager og kød fra egen avl. Vi har fokus på økologi og bæredygtighed.

I menuplanen har vi kun få gentagelser af retter, da dette giver motivation for fornyelse og en nysgerrighed for nye opskrifter.

Under udførelsen af opgaverne, er der en naturlig snak om teori.

Når du arbejder i køkkenet, er der plads til, at du kommer med dine egne menuforslag eller dine egne initiativer, så som at bage kage eller sylte grøntsager fra haven.

I køkkenet får man vækket sine smags – lugte og synssanser, ligesom vi gør maden mere indbydende med den rette farvesammensætning.

I køkkenet har vi følgende arbejds punkter, som vi kan tilbyde læring indenfor:

- Hygiejne – egenkontrol
- Håndtering af værktøjer – maskiner
- Om begrebet fra jord til bord
- Årstidsbestemme grøntsager
- Økologi - bæredygtighed
- Klargøring af råvarer så som kød og grøntsager
- Bagning – syltning – stegning – kogning
- Forarbejdning af grøntsager til frys
- Slagtning (pakning)
- Kostpolitik
- Portionsstørrelser
- Kostomlægning
- Ernæring
- Rengøring