

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Ich zeige dir, wie du richtig halbe belegte Brötchen machst. Auch für halbe belegte Brötchen musst du darauf achten, dass du deine Hände wählst, dass du saubere Arbeitsmaterialien hast und auch gereinigtes Obst oder auch Gemüse. Genauso, wie du auch darauf achtest, dass du Wurst, Käse, Zwiebel mit, die Kühltette nicht unterbrichst. Nun nehmen wir uns ein Weizenbrötchen. Wichtig ist es dabei, wenn wir Halbe belegte Brötchen machen, dass sie es genau in der Mitte aufschneidet. Das ist wichtig, denn die Kunden, du kennst sie, die suchen sich immer das Goldene aus. Und bei der Prüfung achtet der Prüfer ganz genau darauf, ob die Hälften gleichmäßig halbiert sind oder nicht. Du setzt das Brötchen zum Aufschneiden ab.

Im nächsten Schritt ist es wieder wichtig, die Brötchenhälften gleichmäßig zu bestreichen. Es ist egal, ob du dabei Kräuterfrischkäse nimmst oder die Margarine oder Butter. Ich nehme jetzt als allererstes die Butter und bestreiche wieder gleichmäßig die Oberfläche. Du siehst schon, dass ich hier an der Seite nicht wirklich Butter draufhabe. Das korrigiere ich aber ganz schnell. Der Prüfer wird in deiner Prüfung die Wurst und den Belag herunternehmen und genau überprüfen, ob dein Brötchen gleichmäßig bestrichen ist oder ob irgendwo kleine Butterberge sind. Nun nutze ich das Zwiebelmett. Dort ist es wichtig, dass du es auch ausschneidest und möglichst alles, was du geöffnet hast, verwendest. Und Zwiebel mit hat keine lange Haltbarkeit.

So, das legen wir immer zur Seite. Dann ein kleiner Tipp von mir. Am besten nimmst du zum Auftragen von Zwiebel eine Gabel. Und dann ziehst du aus der Mitte heraus das Zwiebelmett auf das Brötchen und kannst es sozusagen sehr gut dosieren und auch schön gleichmäßig verteilen. Denn das ist in der Prüfung des A und O, dass du gleichmäßig die Dinge auf dem Brötchen verteilst. Als letztes Finish gehören Zwiebeln dazu. Einige Kunden mögen es nicht. In der Prüfung ist es okay, wenn du Zwiebeln verwendest. Ich nehme am liebsten rote Zwiebeln, denn die geben der Optik nochmal den letzten Pfiff. Natürlich muss immer auch die Mischung stimmen aus Zwiebeln und Zwiebelmett. Du solltest also nie mehr Zwiebeln als Zwiebelmett draufmachen. Und für den kleinen Eyecatcher nehme ich jetzt noch ein, zwei Blättchen Petersilie dazu. Fertig ist unser halbes belegtes Zwiebelmettbrötchen.

Achte da drauf, gleichmäßig die Butter aufzutragen, gleichmäßig das Zwiebelmett und zum Abschluss ein Finish. Wichtig ist auch immer Farbspiel. Wir haben jetzt rote Zwiebeln, rotes Mett und das Grün, das gibt dem Ganzen nochmal ein bisschen Frische. Wenn du jetzt mehrere von der gleichen Sorte machst, dann musst du darauf achten, dass du sie wirklich identisch belegst. Es muss genauso viel Butter drauf sein, genauso viel Zwiebelmett, genauso viele Petersilienblättchen. Ich habe jetzt zwei, da zählt dein Prüfer nach. Beim Bäcker verwendet man ausschließlich Zwiebelmett. Da ist die Gefahr nicht so hoch. Trotzdem ist es wichtig, dass du die Kühltette einhältst und hygienisch einwandfrei an deinem Arbeitsplatz arbeitest. Denn die Prüfer schauen auch nach deiner Prüfung, ob dein Arbeitsplatz sauber ist und ob du ihn wieder so hergerichtet hast, wie du ihn vorgefunden hast.