

MENÜ-ZUBEREITUNG



1. MASCHINEN & ZUBEHÖR

- sisisi Qeamer
- Version: Standardleistung
- Technische Voraussetzung: 230V x 50Hz



2. ANRICHTEGESCHIRR

Geschirr Ihrer Wahl.

UNSER TIPP: Durch das aufschichten der Garnituren lässt sich mehr Höhe und Volumen erzeugen. Hierfür eignet sich am besten:



Geschirr
mit breitem Rand



Flaches Geschirr
mit hohem Rand



Alternativ:
Bowls mit breitem Rand

3. ZUBEREITUNG & VORBEREITUNG

3.1 Mise en Place: Küchenstation

Eine klar strukturierte Küchenstation trägt dazu bei, dass Mitarbeiter effektiv und fehlerfrei arbeiten und stellt sicher, dass die Qualität der Speisen konstant bleibt.

So könnte eine Anordnung der Elemente einer Station aufgebaut sein:



3.1 Mise en Place: Küchenstation



MINDESTANFORDERUNGEN

- Equipment:**
- sisisi Qeamer
 - Messer
 - Schneidebrett mit genügend Platz, um mehrere Schritte gleichzeitig auszuführen
- Entsorgung:**
- Restmülleimer mit Deckel oder Abfallschublade
 - Gelber Sack
 - Bio Mülleimer
- Station für das Anrichten:** Geschirr, Garnituren und spezielle Utensilien für das Anrichten optisch ansprechender Gerichte

VORSCHLAG GARNITUREN

- Garnitur:**
- Basilikum-, Koriander-, Petersilientopf
 - Chilifäden, Chiliöl
 - Limetten (in Spalten)
 - Kokosraspeln
 - grober schwarzer Pfeffer
 - gelbes und rotes Currypulver
- Gekühlte Garnitur:**
- Schnittlauch
 - Rucola
 - Sprossen
 - Cocktailtomaten (geviertelt oder halbiert)
 - rote und gelbe Paprikawürfel
 - Parmesan (gerieben oder geraspelt)
 - Schmand
 - Crème Fraîche



EFFIZIENTE ANORDNUNG

- Alle Werkzeuge (Messer, Schneidebretter und Geschirr) sind griffbereit
- Anordnung der Utensilien nach Verwendungszweck und Nutzungshäufigkeit
- Lagerung aller Garnituren in Behältern mit Deckel in unmittelbarer Nähe (gekühlt und ungekühlt) oder als Station aufgebaut
- Temperaturkontrollierte Lagerung der sisisi Menüs in unmittelbarer Nähe der Station

SAUBERKEIT UND HYGIENE

- Die Station sollte sich leicht reinigen lassen für eine regelmässige Hygiene-Routine.
- Der Qeamer sollte alle 4 Stunden gereinigt werden.
- Abfallbehälter, Desinfektionsmittel und frische Handtücher sollten griffbereit sein.

**VIEL ERFOLG UND VIEL FREUDE
MIT UNSEREM SISISI-KONZEPT!**



 HUHN



BAMI GORENG

Garnitur

- Rote Sprossen
- Currypulver grün
- Cashewkerne gemahlen
- Schnittlauch



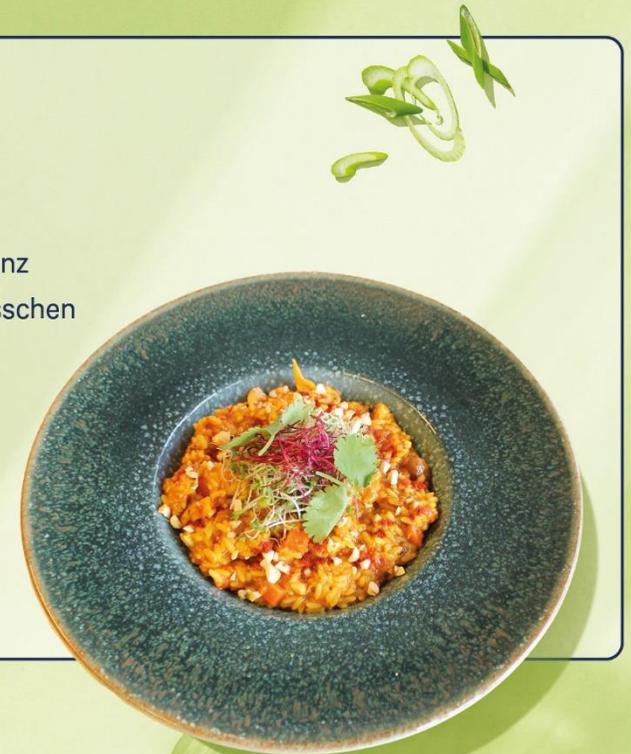
 HUHN



BUTTER CHICKEN CURRY

Garnitur

- Grüne Sprossen
- Currypulver rot
- Cashewkerne ganz
- Petersiliensträusschen



RIND



CHILI CON CARNE



Garnitur

- Grüne Sprossen
- Taco Chips
- Kleiner Löffel Crème Fraîche
- Petersilienblatt



VEGETARISCH



MEDITERRANEAN FETA BOWL

Garnitur

- Grüne Sprossen
- Fetawürfel
- Basilikumblätter
- Cocktailtomaten halbiert



VEGAN



PLANT BASED SIAM CURRY

Garnitur

- Grüne oder Rote Sprossen
- Currypulver gelb
- Basilikumblätter
- Currypulver rot



VEGAN



RATATOUILLE QUINOA BOWL

Garnitur

- Weisse oder Grüne Sprossen
- Basilikumblätter
- Cashewkerne gemahlen
- Paprikawürfel grün



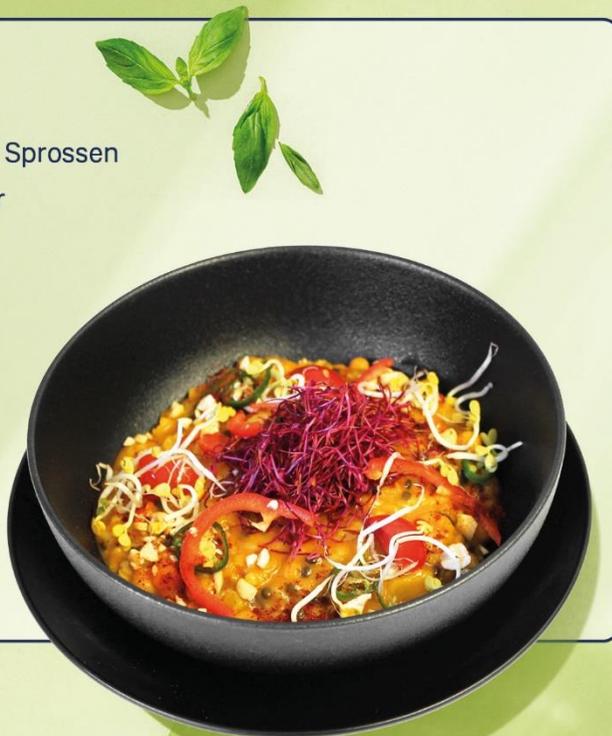
VEGAN



YELLOW LENTIL CURRY

Garnitur

- Grüne oder Rote Sprossen
- Petersilienblätter
- Cocktailtomaten halbiert
- Currypulver rot



HUHN



GREEN THAI CURRY

Garnitur

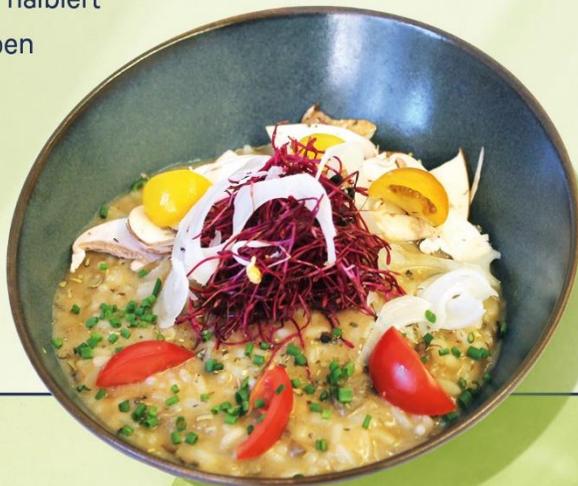
- Weisse oder Rote Sprossen
- Korianderblätter
- Cocktailtomaten halbiert
- Currypulver rot
- Rote Chilifäden



RISOTTO AI FUNGHI

Garnitur

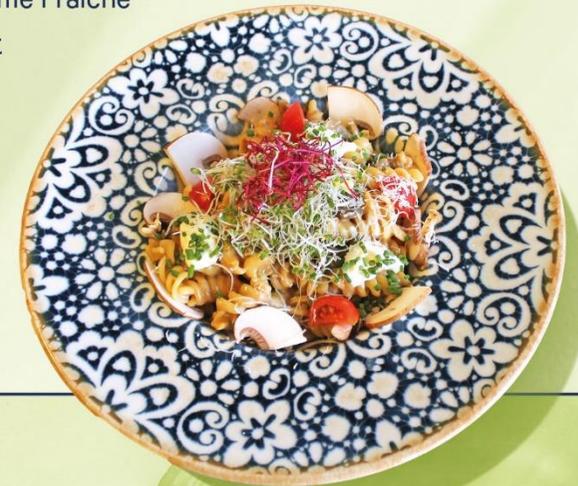
- Weisse oder Rote Sprossen
- Weisse Champignons in Scheiben
- Cocktailtomaten halbiert
- Parmesan gerieben
- Crème Fraîche
- Mediterrane Kräuter gehackt



FUSILLI AI FUNGHI

Garnitur

- Grüne oder Rote Sprossen
- Weisse Champignons in Scheiben
- Kleiner Löffel Crème Fraîche
- Petersilie gehackt
- Cocktailtomaten halbiert



VEGAN



PENNE ALL'ARRABIATA

Garnitur

- Frittierter Rucola
- Weisse oder Grüne Sprossen
- Kleiner Löffel
Crème Fraîche
- Fein geschnittene
grüne Chilischoten
(mild)
- Rote Chilifäden
- Basilikumblätter



RIND



LINGUINE ALLA BOLOGNESE

Garnitur

- Frittierter Rucola
- Weisse oder Grüne Sprossen
- Basilikumblätter
- Parmesan
- Etwas
Paprikapulver



 VEGETARISCH



RAVIOLI NAPOLETANA

Garnitur

- Frittierter Rucola
- Weisse oder Grüne Sprossen
- Basilikumblätter
- Parmesan gerieben



 VEGAN



SPAGHETTI AL POMODORO

Garnitur

- Frittierter Rucola
- Weisse oder Grüne Sprossen
- Basilikumblätter
- Parmesan gerieben oder Blätter



 SCHWEIN

SiSiSi
Steamy Gourmet Bowls



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Garnitur

- Rote Sprossen
- Schnittlauch
- Cocktailtomaten halbiert
- Schwarzer grob gemahlener Pfeffer



 PUTE

SiSiSi
Steamy Gourmet Bowls



MUSTARD TURKEY

Garnitur

- Frittierter Rucola
- Grüne oder Rote Sprossen
- Paprikawürfel rot
- Crème Fraîche
- Moix Senf
- Petersilienblätter



 RIND

SiSiSi
Steamy Gourmet Bowls



BAUERN- EINTOPF

Garnitur

- Weisse oder Grüne Sprossen
- Paprikawürfel grün
- Crème Fraîche
- Schnittlauch



 KALB

SiSiSi
Steamy Gourmet Bowls

ZÜRICHER GESCHNETZELTES

Garnitur

- Rote Sprossen
- Kleiner Löffel Crème Fraîche
- Petersilienblätter
- Cocktailtomaten halbiert





GHACKTES MIT HÖRNLI

Garnitur

- Grüne oder Rote Sprossen
- Kleiner Löffel Crème Fraîche
- Feine Lauchstreifen oder Schnittlauch
- Paprikapulver
- Geriebener Parmesan



PAPRIKA GULASCH

Garnitur

- Grüne oder Rote Sprossen
- Kleiner Löffel Crème Fraîche
- Feine Lauchstreifen oder Schnittlauch
- Paprikapulver



