



HANDLEIDING – 24/12/22 & 31/12/22

Mogen wij je vooreerst danken voor het vertrouwen en de bestelling. We zullen trachten verder in deze handleiding je voldoende informatie te geven om oudejaarsavond te laten slagen...

OPGELET 1

We hebben voorzien dat bij de elkaar horende ingrediënten makkelijker terug gevonden worden.

De producten met rechts bovenaan **een letter**, daarvan heb je **2** ingrediënten, die je best vooraf bij elkaar zet.

De producten met rechts bovenaan **een cijfer**, daarvan heb je **3** ingrediënten. Sorteert ook die vooraf bij elkaar.

OPGELET 2

Op de etiketten is een houdbaarheid van 1 week voorzien.

- Door een drukfoutje staat die houdbaarheid van 1 week op alle etiketten. Ze geldt echter alleen voor de vacuümverpakte producten.

- Ze geldt dus nooit voor de verse producten en evenmin voor de producten in niet vacuüm gesloten verpakkingen. Deze producten zijn beperkt houdbaar

- De houdbaarheid is echter nooit gegarandeerd indien de koude keten niet perfect gerespecteerd werd.

- Neem zeker de voedselveiligheidsmaatregelen in acht zoals ze verder in deze handleiding worden beschreven.

Tips vooraf

TIP 1: Denk Spaans !!! Zet de tapas niet meteen allemaal op tafel; neem de tijd en spreid het tafelgenot.

TIP 2: Maak je gasten deelgenoot van je feestplan en informeer hen met deze handleiding en het bestellingoverzicht over de tapas.

TIP 3: Waarschuw je gasten bij de eerste tapas "dat er nog komt"...

1. DE VOORBEREIDING VOORAF:

a. Materieel

Per gast:

- Tel voor elke gast liefst 2 (of meer) borden, zodat er na een aantal tapas even kan verversd worden. Voorzie aparte dessertbordjes voor de eventuele desserts.
- Eén bestek per gast kan volstaan, maar voorzie in geval van dessert wel een extra lepeltje en of vorkje.
- Voorzie ook voldoende servetten.

Per tapa

- Lees op je bijgevoegd bestellingoverzicht na welk kookgerief je zult nodig hebben: voorzie voldoende kommen van allerlei slag (reken in totaal een 17-tal). Ook diepe borden kunnen hiertoe dienst doen.
- Voorzie scheplepels.

b. Dek de tafel zo dat:

- De broodkorven er nog bij kunnen.
- Er geen ongelukken gebeuren wanneer u de tapaschalen of -kommen op tafel zet. Wees voorzichtig met kaarsen, er moet immers heel wat over de tafel heen gelepeld worden.
- Als je de kans hebt kan je warmhoudplaten voorzien.
- Voorzie ook wat boter of soortgelijks.

2. BEREIDEN

TIP 1: je hoeft niet alles snel-snel op tafel te gooien. Spreid de bereidingen en zet eventueel ook de tapa in verschillende keren en bijvullingen op tafel.

TIP 2: verzamel alle bij mekaar horende bakjes op het aanrecht, vooraleer je aan een tapabereiding begint. Zo voorkom je dat je achteraf nog ingrediënten zult ontdekken die je vergat te gebruiken.

TIP 3: het oog verdient ook wat. Garneer de schotels met de bijgeleverde verse kruiden.

a. Au Bain Marie (ongekend maar bijzonder makkelijk)

- Voor de opwarming au bain marie zorg je gewoon voor een grote ketel met heet water (liefst >70°C en <85°C), waarin je het vacuüm verpakte product kunt opwarmen.

- Hoe meer zakjes in de bain marie moeten, hoe meer warmte je nodig hebt. Zet het vuur desnoods hoger, en neem een iets grotere pot met wat meer water,
- OPGELET: hou er rekening mee dat het water gaat stijgen in de mate van het aantal gerechten die je er bij gooit om op te warmen; vermijd dat de ketel overloopt.
- OPGELET: respecteer de temperatuur; het water moet zeker boven de 65°C zijn, **maar mag nooit koken.** Bij koken ontstaat er immers stoom in de zakjes en dat betekent explosiegevaar.
- Leg de zakjes tijdig in de bain marie; je mag de zakjes er zelfs langer laten in liggen dan de voorgeschreven tijd; het product zal er niet onder lijden.
- Een zakje maak je open door aan de bovenkant een hoek er af te knippen, niet te groot, maar wel voldoende groot om de stukken er doorheen te krijgen.
- TIP: je kan een open zakje nog langer warm houden door het met een wasknijper aan de kant van de ketel te hangen, met de onderkant nog net in het hete water.

b. Frituren

- Frituren doe je in een gewone friteuse aan 180°C.
- Gebruik bij voorkeur arachideolie en gebruik in ieder geval olie die voor hete bereidingen geschikt is.
- Wees voorzichtig.

c. Microgolf

- Opwarmen in de microgolf doe je in een daartoe bestemde kom met deksel.
- Bij de meeste gerechten is het aangewezen om tussentijds even om te roeren.
- Wees voorzichtig.

d. Ovengerechten

- Opwarmen in de oven is vooral bestemd voor gratintapas, en die worden geleverd in een aluminium ovenschaal.
- De schalen kunnen zeer heet worden, en let op met de gesmolten kaas.
- Gebruik ovenwanten of soortgelijks en wees voorzichtig.

e. In de pan

- Sommige gerechten kan je best klaar maken ofwel in een grote wokpan, ofwel in een steelpan, ofwel in een echte pot.
- Voor het opwarmen kan je deze pan of pot best met wat olie invetten.

3. VOEDSELVEILIGHEIDSMATREGELEN

a. Koud: < 7°C

- Houd koud wat koud is en koud moet blijven.
- Houd koud wat warm moet worden tot net op het moment dat je het gaat opwarmen.

b. Warm: > 65°C

- Zorg er voor dat je snel genoeg en voldoende verwarmt net voor je de tapas op tafel gaat zetten.
- Verwarm niet meer dan je denkt nodig te hebben; niet gebruikte producten kan je nog enige tijd bewaren mits respect van de koudeketen.
- **Let wel**: deze producten ondergingen geen bewaringsconditionering.
- Let op met tafeloverschotten: wat te lang open of in omgevingtemperatuur heeft gestaan, mag niet bewaard worden voor latere consumptie.

4. TOT SLOT

a. Feedback

- Geef ons eerlijk en objectief je wedervaren,
- Wij willen graag leren. Zowel de positieve als negatieve belevenissen willen we daarom graag kennen.

b. Contact

- Aarzel niet om ons bij dringende vragen ook per GSM te contacteren: tel. Ivan Spruyt 0475/59.79.45.
- Nog vragen, mail ons meteen oudjaartapas@eetkafee.be.