



HANDLEIDING

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

Deze algemene handleiding moet je lezen in combinatie met het andere meegestuurde bestellingoverzicht waarin jouw bestelling wordt weergegeven met de respectieve bereidingen.

Hierna krijg je informatie over:

1. de voorbereiding vooraf
2. het afhalen, nakijken en afrekenen
3. de bereidingen op de moment;
4. voedselveiligheidsmaatregelen
5. terugbrengen van het materiaal en feedback

Om de beleving bij je gasten te laten slagen is je eigen beperkte maar gemotiveerde, inbreng vereist. Gebruik deze handleiding om voldoende vooraf te plannen; want dat geeft op het moment de nodige zekerheid om met vertrouwen je feest te starten en om als gastheer tijd vrij te houden voor je gasten.

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 tapasplan 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 ververst 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.
- Drank en drankvoorzieningen laten we volledig aan jouw verbeelding over...

Per tapa

- Lees op je bijgevoegd bestellingoverzicht na welk kookgerief je zult nodig hebben: voorzie voldoende kommen van allerlei slag. 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 tapas schalen 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 warmhoud platen voorzien.
- Voorzie ook wat boter of soortgelijks.

c. Vragen:

- Stuur ons vooraf per kerende mail nog alle vragen die je hebt.
- Is er nog iets onduidelijk, vergeet dan niet bij de afhaling je vraag te stellen.

2. AFHALEN EN THUISKOMEN:

a. Afhalen

- Kijk goed na, samen met de man die uw bestelling overloopt, of je alles hebt.
- Stel alle vragen die je hebt dan ook meteen.
- Respecteer aub het door jou aangegeven afhaalmoment.
- Moest er toch wat mislopen met je afhaaltiming, bel meteen : Ivan Spruyt 0475/597945

b. Afrekenen

- De betaling gebeurt bij afhaling en kan contant, met bancontact, Visa, Master, Maaltijdcheques of Payconiq.
- De te verwachten rekening is vermeld op bijgaand bestellingoverzicht.

c. Thuiskomen

- In ieder geval haal je wel de desserts er uit. Schik ze volgens de richtlijnen op een bord en plaats ze in een ijskast.
- Plaats alles zo spoedig mogelijk en zo lang mogelijk in de ijskast.
- Haal maar uit wat je meteen gaat opdienen of opwarmen.

3. 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 tapas bereiding 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

- Voor de opwarming au bain marie zorg je gewoon voor een grote ketel met heet water (liefst $>70^{\circ}\text{C}$ en $<85^{\circ}\text{C}$), waarin je het vacuüm verpakte product kunt opwarmen.
- Hoe meer zakjes in de bain marie moeten, hoe meer warmte je nodig hebt.
- 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 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 houten 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 gratin tapas, en die worden geleverd in een ovenbakje.
- De bakjes kunnen zeer heet worden, en let op met 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.

4. 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.

5. TERUGBRENGEN

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 bestel@tapas.be