Beredning av korv mm. – SIF Fotboll

# Så här kokar du korv

Sätt på vatten i båda stora kastruller. Lägg i 2 lagerblad i varje kastrull. Koka upp vattnet. Skruva ned värmen till 2/3 så det sjuder. Lägg i korv i den ena kastrullen. Låt korven bli varm. **Koka inte upp vattnet med korven i**, då spricker den. Korven bör inte hållas var mer än ett par timmar, försök värma allteftersom i båda kastrullerna istället.

# Så här gör du en toast

Ta två brödskivor. Bred Bregott på båda bröden, lägg på 1 skiva skinka och 1 skiva ost på ena brödet och lägg ihop så toasten blir dubbel. **Använd gärna bakplåtspapper i smörgåsgrillen** så håller den sig ren/blir lättare att rengöra. Lägg i toastgrillen och grilla tills lampan släcks eller tills du ser att toasten är färdig. Servera i hamburgerficka.

# Så här gör du fruktsallad

Skär upp ex.vis. äpplen, bananer, apelsiner och vindruvor (frukt efter säsong). Blanda i beredningsskålar och portionera ned i plastmuggarna med tillhörande kupollock (finns på hyllan i torrförrådet märkt ”till fruktsallad”). Ställ plastmuggarna synliga i kyldisken och beredningsskålarna i kylskåpet. Gör ca 10 plastmuggar åt gången och fyll på med nya/portionera fler vart efter de säljs/går åt.

# Grillvagnen

* Förslagsvis används denna vid sammandragen, många matcher eller efter väder då man tror att den kan göra skillnad.
* Grillvagnen finns i fotbollens gemensamma förråd dit är det kodlås, hemmalaget öppnar. Man kan grilla hamburgare och korv. Grillen ska placeras utanför caféet för att man ska kunna ha tillgång till rinnande vatten. Vid hantering av hamburgare (vi grillar endast frysta hamburgare) tillämpa god handhygien (ingen bisyssla samtidigt och ev. handskar). Grillbestick finns inne i caféet i lådorna.
* Gasolen byts av den som senast använde grillvagnen om den börjar ta slut.
* Lämna grillvagnen i det skick ni önskar finna den.