

Der Organisationsplan – so gelingt er immer!

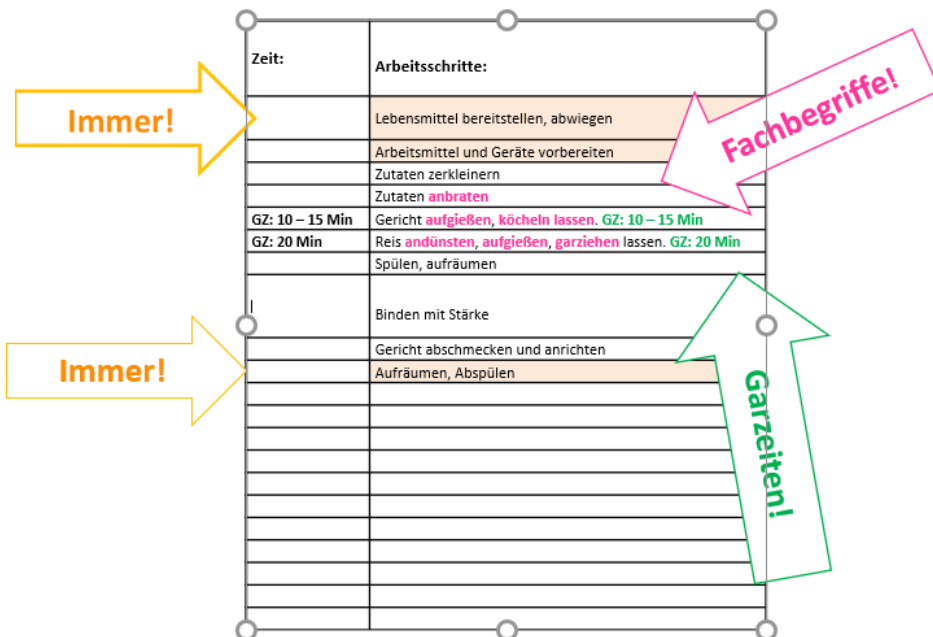
1. Rezept genau lesen. Achte dabei auf Fachbegriffe, Garmethoden und Garzeiten.
2. Arbeitsschritte zusammenfassen.

Beispiel:

Menge	Zutat	Zubereitung	Zusammenfassung
1 großes 1-2 kleine	Putenschnitzel Zucchini	in 3 cm lange Streifen schneiden, halbieren, in dünne Scheiben schneiden. fein würfeln.	Zutaten zerkleinern.
1	Zwiebel		

3. Beginne immer mit den zwei Standardätzen:
 - Lebensmittel bereitstellen, abwiegen
 - Arbeitsmittel und Geräte vorbereiten
(+ evtl. Ofen vorheizen)
4. Schreibe nun in einfachen Sätzen auf, wie du vorgehen musst.

Organisationsplan Kochaufgabe: Zucchini Curry mit Reis



Wichtig:

Bei der Zubereitung von mehreren Gerichten müssen die einzelnen Arbeitsschritte ineinander verschachtelt werden. (nicht erst das eine, dann das andere Gericht!)

5. Ein O-Plan endet immer mit Anrichten, Aufräumen und Abspülen.

Viel Erfolg!