

Evaluering av julemarked 6. klasse/internasjonale kafe 2023

Utstyr som trengs til neste runde i 2024

Store panner. FAU bør kjøpe inn 2-3 15L panner.

Tips til neste år (2024):

- Kan redusere kylling til ca 9 kg.
- Ta med bedre kniver til dugnadsgdagen.

Maten: Tom Kha Gai

Vi endret matrett fra Tikka Masala i 2022 til Tom Kah Gai i 2023.

Handleliste til internasjonale kafe

50 porsjoner på matprat Beregn innkjøp til ca 100 porsjoner.	Handleliste til 100 porsjoner med krydderposer. Dette gjorde vi i 2023. Se kommentarer under
5625 g kyllingfilet 1250 g frisk ingefær 25 båter hvitløk 12,5 stk. sitrongress 100 dl kyllingkraft 43,75 dl lett kokosmelk 25 ss fiskesaus (asiatisk) saft og skall av 12,5 stk. lime 6,25 ts chiliflakes 25 ss frisk koriander	10 kg kyllingfilet 30 poser tom kah (krydder) 13 poser sukkererter 20 pk cherrytomater 4 poser gulrot 25-30 champignon Ris og/eller nudler

Brus

20 julebrus (Lerum)

20 cola

20 cola zero

20 solo/solosuper

10 mozell

Vi solgte ganske lite brus denne gangen og hadde ganske mye igjen. I 2022 solgte vi mye, men da hadde vi 60 julebrus.

Dugnadsdagen

Kutter opp kylling og grønnsaker. Settes kaldt til dagen etterpå. Grønnsaker i vann eller under plastfolie.

Markedsdagen

- 2 stk begynte å lage dette kl 0945 på markedsdagen.
- 2 stk ekstra induksjonsplater på benken ved vasken. Kjøkkenet har 16A.
- Stekte kyllingen lett i stekepanner.
- Kokte opp suppebasis. Forhold: 1 stk krydderpose: 1 stk 250ml : 4 dL vann
- Tilsatte grønnsaker og kylling mot slutten av koketiden.
- Ris kokes i riskokere og holdes varm over vannbad. Kokes fortløpende. Se bilde under.
- Bruk av riskoker: 1 del ris og 2 deler vann. I den minste koker man 4 dL ris om gangen. I den store 8 dL om gangen.

- Lagde en liten kjele med vegetaralternativ med sopp i stedet for kylling. Dette solgte lite (2-3 porsjoner?)
- Vi serverte bare ris. Ikke nudler.
- Vi solgte nesten ut alt bortsett fra vegetaralternativet. Blandet sammen restene og donerte til SFO for servering dagen etterpå.

- Serverte med jasminris i samme skål. En stor skje ris på den ene siden og suppe på andre siden. Litt ekstra kraft oppå til slutt.





Risen holdes varm ved hjelp av vannbad



Møblering av kafeèn

Ta bilde av møblering før det rigges til kafè. Bord settes tilbake til opprinnelig plassering etter markedet.

Bildet viser oppsett av bord til kafè i 3. klasserommet. Maten serveres i døren mot kjøkkenet. Husk flagggirlander.

Ble litt trangt å gå rundt bordet i midten. Kanskje man kan bruke et enkelt bord i midten?

