

Vintermenu

Instruktion vejledning

Hvad skal bruges :

- 2 stk. skærebræt
- 1 stk. brødkniv
- 1 stk. god kniv til at skære kød
- Diverse tagtøj til at sætte i fadene.

Forberedelse af kolde elementer

- Start med at sætte de kolde elementer på bordet eller din buffet.
- Sæt tagtøj i de kolde elementer.
- Skær derefter brødet.

Forberedelse af de varme elementer

- Kort før I spiser, åbner I varmekasserne og tager de varme elementer ud.
- Kartofler, kylling og sovs er klar til servering.
- Oksekødet skal skæres – se guide for okseroast nedenfor : Tryk her

Efter maden

- Fade, skåle etc. skal være skrabet og skyllet fri for madrester.
- Fade, skåle etc. sættes derefter direkte tilbage i termokasserne.
- Termokasserne må ikke lukkes helt tæt – lad dem stå på klem.

OBS! Find gerne én i selskabet, der har styr på at skære kød ud. Hvordan kødet skæres ud er afgørende for mørheden. En god hovedregel er, at man altid skærer MOD kødfibrene. Skær kødet i den ønskede tykkelse (vi anbefaler 0,5 cm eller tyndere). Det er vigtigt at give kødet rigeligt med salt efter udskæringen.

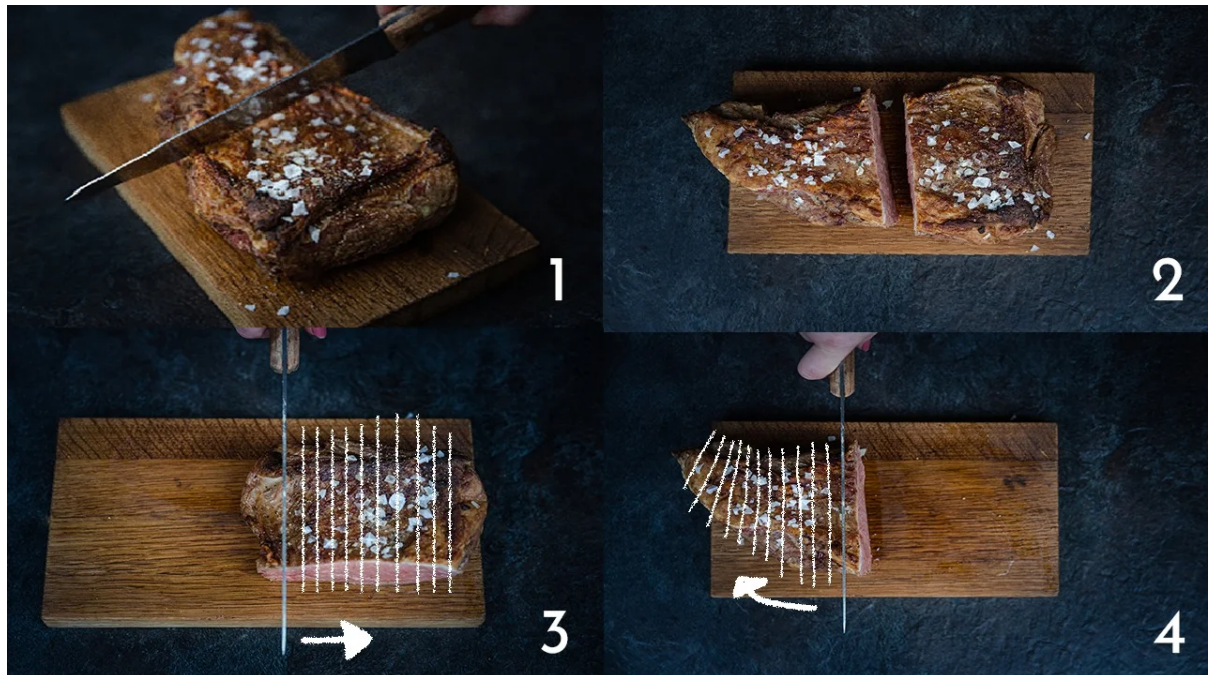
OBS! Find gerne én i selskabet, der har styr på at skære kød ud. Hvordan kødet skæres ud, er afgørende for mørheden. En god hovedregel er, at man altid skærer MOD kødfibrene. Skær kødet i den ønskede tykkelse (vi anbefaler 0,5 cm eller tyndere). Det er vigtigt at give kødet rigeligt med salt efter udskæringen.



Hvordan skærer du kødet

Hvordan kødet skæres ud, er afgørende for mørheden. Vi har lavet en guide, der hjælper dig med at skære kødet ud. Der findes ikke to stykker kød, der er helt ens.

Derfor er det vigtigt at understrege, at vores guide er vejledende. Det er vigtigt, at du kigger på fibre i kødet. En god hovedregel er, at man altid skærer mod og IKKE langs med kødfibrene. Du kan se og læse om vores fire vejledende steps på billedet herunder.



1. Start med at dele stegen på midten, som vist på billedet.

2. Du har nu to dele. Stegen har en “hale” og et “hovedstykke”.

- Halen er den ende, hvor kødet snævrer lidt ind (delen, der ligger til venstre på brættet).
- Hovedstykket er den ende hvor kødet er bredest i begge ender (Delen, der ligger til højre på brættet).

Kig på fibre i kødet inden du skærer. Sørg for at du skærer fibre over og ikke skærer langs med fibre.

3. Start med at tage hovedstykket og drej det 90 grader på skærebrættet. Skær nu stegen på tværs af stegens korteste side, som vist på billede 3. Vi anbefaler at skære skiverne ca. 0,5 cm.

4. Tag nu halen og skær skiverne fra den bredeste til den smalleste ende, som vist på billede 4. Hold øje med kødfibrene undervejs. Hvis halen “drejer”, skal du højst sandsynligt følge dens bue under udskæringen.

