

Ausbildungsnachweis Nr.

Name und Vorname des

für die Woche vom bis

Auszubildenden

Ausbildungsabteilung

..... Ausbildungsjahr

<u>Böhmische Knödel</u>		Std.
500g Mehl 20g Hefe 3-4 Brötchen 1 Ei Salz 1/4l Milch	<u>ca 6 Portionen:</u>	
<p>Die Hefe im Mehl gehen lassen, Brötchen, 1 Ei, Salz (evtl. etwas Muskat) und die Milch hinzugeben und mit den Händen gut verkneten. ca 2 Stangen formen und 20 min. in (Wasserbad) garen d. h. in Salzwasser ziehen lassen. Wenn sie gar sind, mit einem Bruchfaden schneiden.</p>		
Lehrgespräche, Betrieblicher Unterricht, Besondere Unterweisungsmaßnahmen:		
Berufsschulunterricht:		
		Gesamtstunden:
Besondere Bemerkungen und Unterschriften		
des Auszubildenden		des Ausbildenden bzw. des Ausbilders
Datum	Datum	
(Unterschrift)	(Unterschrift)	