

Ausbildungsnachweis Nr.

Name und Vorname des

für die Woche vom bis

Auszubildenden

Ausbildungsabteilung Ausbildungsjahr

Cachsterine „Scandia“		Std.
<p>400g frischen Lauch 4 EL frische Sahne oder auch Creme fraîche 6 Eier: 4x gelb; 2x weiß 1/2 TL Paprika Salz Pfeffer Muschkat Portwein Cognac</p>	<p>alles zusammen in Mixer pürieren.</p>	
<p>Einen kleinen Rest davon über lassen!</p>		
<p>Die Terrienform bis zur Hälfte mit der Masse auffüllen und eine grüne Schicht oder mit Strimps bedecken. Danach den Rest der Mischung darüber geben. Die Kräuter (Schmittlauch und Petersilie) und etwas Sahne + 1 Ei zur dem Rest in dem Mixer geben und pürieren, dann darüber gießen oder in die Mitte geben! 1 1/2 Std und im Wasserbad garen (pochieren)</p>		
<p>Lehrgespräche, Betrieblicher Unterricht, Besondere Unterweisungsmaßnahmen:</p>		
<p>Die Füllung kann man einlegen, wie man möchte!</p>		
<p>Berufsschulunterricht: Wenn es fertig ist, stürzen.</p>		
<p>Gesamtstunden:</p>		
<p>Besondere Bemerkungen und Unterschriften</p>		
<p>des Auszubildenden</p>	<p>des Auszubildenden bzw. des Ausbilders</p>	
<p>Datum</p>	<p>Datum</p>	
<p>(Unterschrift)</p>	<p>(Unterschrift)</p>	