

Ausbildungsnachweis Nr.

Name und Vorname des

für die Woche vom bis

Auszubildenden

Ausbildungsabteilung

Ausbildungsjahr

<u>Parfait:</u>		Std.
25-30 kleine Portionen:		
6 Eier	} aufschlagen im Wasserbad bis es dickflüssig ist.	
250 g Zucker		
100 g Belegkirschen oder andere Frucht	} Früchte klein hacken und hinzugeben!	
6 cl Grand Marnier oder anderen Schnaps	} Den Schnaps auch hin- zu, in Eiswasser kalt- schlagen.	
1 l geh. Sahne		
<p>→ Wenn es kalt ist, die geschlagene Sahne unterheben und umfüllen. Kühlzeit 2-3 Std mind.</p>		
<p>Lehrgespräche, Betrieblicher Unterricht, Besondere Unterweisungsmaßnahmen:</p> <p>Zutaten für 10 gute Portionen: 3 Eier; 700g Zucker; 1/2 l Sahne; 50g Frucht; 3 cl Grand Marnier.</p>		
Berufsschulunterricht:		
		Gesamtstunden:
Besondere Bemerkungen und Unterschriften		
des Auszubildenden		des Ausbildenden bzw. des Ausbilders
Datum		Datum
(Unterschrift)		(Unterschrift)