



OPBYGNINGS- MANUAL

En produktguide til medarbejdere
hos Nadias Sandwich

Nadias Sandwich

- Sammen bliver vi bedre -

INDHOLD

INTRODUKTION	4
BRØDTYPER	8
DRESSINGER	9
ALM. SANDWICH	10
BAGELS OG STYKKER	17
PANINI	23
GRILLEDE SANDWICH	27
LUKSUS SANDWICH	29
POMMES FRITES	35
SALATER	36
DRIKKEVARER	37
GårdKylling	38

Velkommen til Nadias Sandwich

Denne manual gennemgår opbygningen af alle vores sandwich og øvrige produkter. Det er en slags "opskriftshæfte", hvor du kan se og lære, hvordan vi opbygger en sandwich, hvad og hvor meget der skal i de forskellige sandwich.

Hvad er vigtigst?

Under din ansættelsessamtale, er du sikkert blevet spurgt; "hvad er vigtigst, en hurtig sandwich eller en flot sandwich"? – Hos Nadias er målet, at vi kan begge dele – vi skal være både effektive og hurtige – men også grundige og servere kunderne en lækker sandwich.

Det er svært – rigtig svært og kræver masser af øvelse. Det er fristende at tænke; "det er jo bare en sandwich, hvor svært kan det være"? – Og ja, det er måske heller ikke så svært, at lave en sandwich. Men, at lave en lækker sandwich i en fart, imens man husker hvad der skal i, hvor meget der skal i, hvad kunden ønsker og får det hele til, at se lækkert og indbydende ud – uden at nøle eller bruge for lang tid. Og som om det ikke var nok, så skal den være ens, hver gang! - Det kræver øvelse

Denne manual er en del af de redskaber, du får med til at øve dig på, at lave vores sandwich og lære hvad og hvor meget der skal i vores mange forskellige sandwich.

Det skal være ens – hver gang

Nadias er en kæde af forretninger, som ligger mange forskellige steder og målet er, at endnu flere kommer til. Lige som du kender det fra andre kæder, er det rigtig vigtigt, at vores produkter altid er ens og lever op til samme høje standard – uanset hvor og hvornår du handler hos os.

Derfor er det vigtigt, at du følger vejledningen til opbygningen af sandwich og at mængderne af fyld overholdes hver gang, du laver et produkt - så er vi sikker på, at du gør det på samme måde som dine kollegaer – og I alle kommer det samme og lige meget af hver i en sandwich. Husk venligst at fordele råvarerne i sandwichen så alle bidder smager ens.

Øv dig på at lave sandwich med den korrekte mængde fyld, når der er tid – brug en vægt for at tjekke, om du rammer rigtigt.

Du bliver testet

Faktisk er det så vigtigt for os, at vi alle er gode til at lave sandwich og ved hvad

og hvor meget der skal i, at du igennem hele din ansættelse hos os løbende vil blive testet i, hvor godt du kan produkterne, og hvor god du er til, at komme den rigtige mængde fyld i sandwichene.

Det er derfor vigtigt, at du hele tiden holder dig opdateret og hver vagt træner på, at lave ”byens bedste sandwich”.

Kvalitet

Hos Nadias sælger vi kun friske og lækre produkter. Sørg altid for at tjekke, om fødevarerne er i orden, inden du serverer maden for kunden. Kvalitetstjek skal foregå uden for kundens synsvidde. Er du i tvivl om varens friskhed, tager du den med ud i køkkenet og tjekker lugt, smag, konsistens og udseende. Smid fødevarer ud, hvis ikke den kan sælges – husk at notere det på destruktionslisten.

- FIFO

Når du tager nye fødevarer ud af køleren og ind til disken, skal du altid huske på FIFO-reglen. ”First In First Out” - hvad der kom først ind i køleren skal først ud. Ved at bruge de ældste varer først, undgår vi spild.

- Datomærkning

Alle varer skal mærkes med produktionsdatoen, når de pakkes. Også når de pakkes om fra store portioner til mindre. Vær især opmærksom på datomærkningen på letfordærlige fødevarer som kød, tunsalat, laks og hønsesalat. Hvis du er i tvivl om en vares holdbarhed eller datomærkning, så spørg din nærmeste leder.

Hvad er på menuen?

Hos Nadias har vi (naturligvis) en række forskellige sandwich på menuen. For at gøre det mere overskueligt for os selv og kunderne, har vi inddelt dem i forskellige overordnede kategorier. – Disse kategorier svarer til kapitlerne i denne vejledning.

- **Almindelige sandwich**
- **Panini**
- **Luksus Sandwich**
- **Grillede Sandwich**

Vi skelner mellem følgende typer sandwich:

Som udgangspunkt laves alle typer sandwich i alle typer brød. Udsalgsprisen kan variere alt efter, hvilken type brød kunden ønsker.

Få det som du vil

En væsentlig del af konceptet hos Nadias er, at vi laver maden af friske råvare, når kunden bestiller den. Derfor kan kunden også altid få det "som de ønsker" – dvs. kunden kan altid vælge til og fra i fyld.

Dog skal du være opmærksom på, at nogle valg kan påvirke prisen.

Det er altid din opgave, at vejlede kunden bedst muligt, smilende og imødekommende – vi er ikke flove over, at tingene koster, hvad de koster.

Kend din rolle

En del af din rolle som servicemedarbejder, er også at sælge (det er det vi alle sammen lever af) – du skal derfor altid spørge ind til kundens ønsker – og gerne sælge ekstra eller mere, hvis kunden ønsker det.

F.eks. Vi spørger nu kun "hvilket brød skal det være"

Du kan også spørge kunden, om de vil have ekstra fyld i – "Det koster kun XX kr,- at få ekstra meget kylling i..." (smil og øjenkontakt)

Slut altid af med at spørge, om kunden vil have drikkevarer med – siger

kunden ja tak til drikkevarer, giver du en ekstra fristelse og siger f.eks.: "for kun XX kr. mere får du en menu med pommes frites til" (smil og øjenkontakt).

Er du rigtig god, har du nu hjulpet kunden til at gøre en god handel. Og hvad der startede med 35,- kr. i kassen er nu pludselig 79,- kr. i kassen – det er godt salgsarbejde.

Vi træner løbende i både op-salg og mer-salg – det kommer du til at lære meget mere om, som din træning skrider frem.

Hygiejne – alles ansvar

At servere mad for andre mennesker indebærer altid et stort ansvar og en vis risiko. Derfor er god og omhyggelig hygiejne en væsentlig del af vores alles hverdag.

Sørg altid for at vaske hænder med sæbe inden du går i gang med at lave mad. Brug håndsprit mellem hver ekspedition.

OBS håndsprit er ikke en erstatning for håndvask men et supplement.

Vask hænder hver gang du skifter opgave.

Med til optimal hygiejne hører naturligvis også din håndtering af råvarer og

dine arbejdsområder. Sørg altid for at holde rent og ryddeligt hvor du arbejder og udvis stor omhyggelighed i din omgang med råvarer.

Sørg for at råvarer kommer på køl og overhold 3 timers reglen med varme og lune råvarer. Egenkontrol er en væsentlig del af vores alles daglige opgaver.

Du vil lære meget mere om hygiejne og egenkontrol, som din træning skrider frem.

Korrekt håndtering mindsker risikoen

Derfor er det meget vigtigt, at du hele tiden husker på reglerne for god hygiejne i disken. Vi har rene og sprittede hænder, når vi arbejder i disken. Salater og grøntsager håndteres med hænderne. Alle former for kød og fisk håndteres enten med ske, tang eller med handske. Dette gælder alle former for kød og fisk. Rør aldrig direkte ved kød eller fisk og så ved grøntsager efterfølgende. Brug ske, tang eller en handske, så du ikke overfører kødsaft eller andet til grøntsager.

Disken er indrettet, så de ting som bruges mest står fremme – andre ting, som bruges mindre, står i kølerne under disken. Der er bestemte skeer og tænger til alle varer i disken – disse er nøje udvalgt i henhold til portioneringen – således at vejledningen her, for mængden, svarer til den pågældende ske. Det er derfor ikke tilladt, at bruge andre skeer eller tænger.

Et sidste tjek

Det sidste du gør, inden du pakker sandwichen ind, er lige at kaste et blik på den og tænke: "Vil jeg blive glad for at pakke den her ud"? – "Vil jeg blive glad, hvis jeg havde betalt penge for den her"?

Hvis svaret er nej, så stop lige op et øjeblik og ret den til, så svaret bliver "JA".

Vi har super travlt, men vi har aldrig for travlt til at gøre tingene ordentligt.

Det er glade kunder, vi lever af.

Rigtig god fornøjelse!

PS:

Denne bog beskriver i detaljer en væsentlig del af Nadias Succes – super kvalitet og service. Derfor er bogen naturligvis også strengt fortrolig og må under ingen omstændigheder vises til andre, deles eller kopiers.

BRØDTYPER

Se oversigten med bagetider og håndtering, som hænger ved siden af ovnen i din afdeling.



Lys Regular/Large



Grov Regular/Large



Grovbagel



Chilicheesebagel



Chilistykke



Urtestykke



Kuvertbrød (salatbar)



Stenovnsbagt Grovbrød



Panini

Glutenfribrød

DRESSINGER

DRESSINGER

Mayonaise



Creme fraiche



Thousand island



Hvidløgsdressing



Karry



Dild



Grøn pesto



Rød pesto



Tzatziki



Hummus



Hvidløgsmayo



Stærk chili



Tomatsalsa



Carrot-creamcheese



DYPPELSE

Pommes frites sauce



Ketchup



Mayonaise



Chili Mayo



Hvidløgsmayo



ALM. SANDWICH

Almindelige Sandwich laves på følgende måde – med de angivne mængder fyld. Lys og Grov i hhv. Regular og Large er vores mest sælgende sandwich – det er derfor vigtigt, at du starter med at få dem lært.

De angivne mængder fyld, gælder for følgende brødtyper:



Lys reg/large

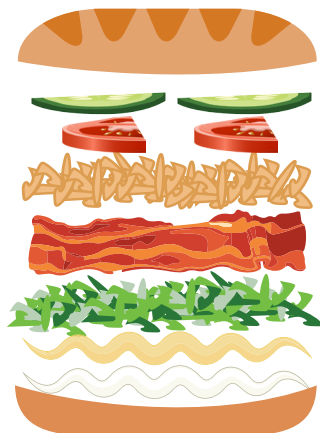


Grov reg/large



Stenovnsbagt

Mængderne for de øvrige brødtyper angives på de følgende sider.



REGULAR

8. Brødtop
7. 2 skiver agurk **20g**
6. 2 skiver tomat **20g**
5. Kød/fyld
4. 1 lille håndfuld **20g**
iceberg
3. Dressing **15g**
2. Tyndt lag mayo
1. Brødbund

LARGE

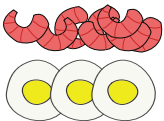
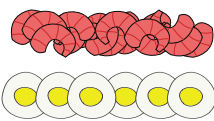
- Brødtop
- 3 skiver agurk **30g**
- 3 skiver tomat **30g**
- Kød/fyld
- 2 små håndfulde **40g**
iceberg
- Dressing **15g**
- Tyndt lag mayo
- Brødbund

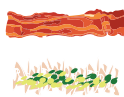
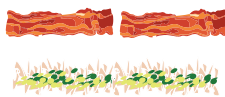
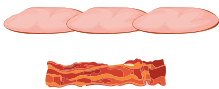
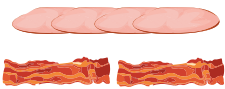
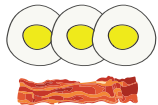
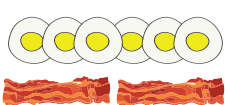
OBS:

Alle alm. sandwich laves med ovenstående opbygning og mængde, med undtagelse af: Ribbensteg - Frikadelle - Shawarma - Falafel. Opbygningen af disse beskrives på de følgende sider.

FYLD/KØD

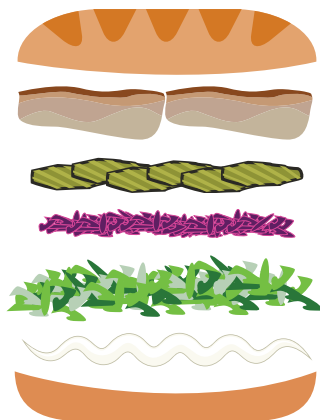
På samdvide der følger standard opskrifter.

FYLD	Mængde - Regular/rug	Mængde - Large	Produkthåndtering
Kylling/Bacon	 Kylling (70gr) 1 stk. bacon	 Kylling (110gr) 2 stk. bacon	 Brug tang til bacon og kylling
Kylling/Ananas*	 1 ske ananas* (45gr) Kylling (70gr)	 2 skeer ananas* (65gr) Kylling (110gr)	 Brug tang til kylling.
Skinke/Ost	 3 skiver skinke 3 skiver ost	 4 skiver skinke 4 skiver ost	 OBS er pålæg skiverne tyndere end normalt bruges 1 ekstra skive. Brug handsker til skinke.
Kylling/Ost	 Kylling (70gr) 3 skiver ost	 Kylling (110gr) 4 skiver ost	 Brug tang til kylling Brug handsker til ost.
Rejer*/Æg	 2 skeer rejer* (35gr) 1 æg i skiver	 3 skeer rejer* (70gr) 2 æg i skiver	 Rejer håndteres med ske eller handske. Ægget deles på langs

FYLD	Mængde - Regular/rug	Mængde - Large	Produkthåndtering
Asparages*/ Laks	 2 skeer asparages* (50gr) 2 store skiver laks (ca.35gr)	 3 skeer asparages* (70gr) 3 store skiver laks (ca.50gr)	 Brug handsker til laks og asparages. Bemærk, er skiverne små, kommes en ekstra skive i
Tunsalat (minus mayo)	 2 skeer tunsalat (95gr)	 3 skeer tunsalat (140gr)	 Sprøg om der skal rødløg i
Bacon/ Hønsesalat (minus mayo)	 1 stk. bacon 2 skeer hønsesalat (115gr)	 2 stk. bacon 3 skeer hønsesalat (140gr)	 Brug tang til bacon
Skinke/Bacon	 3 skiver skinke 1 stk. bacon	 4 skiver skinke 2 stk. bacon	 Brug handsker til skinke. Brug tang til bacon.
Æg/Bacon	 1 æg i skiver 1 stk. bacon	 2 æg i skiver 2 stk. bacon	 Ægget deles på langs. Brug tang til bacon.

*) Skal drænes grundigt, så sandwichen ikke bliver våd og uappetitlig

RIBBENSTEG



REGULAR

7. Brødtop
6. 2 skiver ribbensteg
5. 6 syltede agurker* **20g**
4. 1 ske rødkål* **30g**
3. 1 lille håndfuld iceberg **30g**
2. Tyndt lag mayo **15g**
1. Brødbund

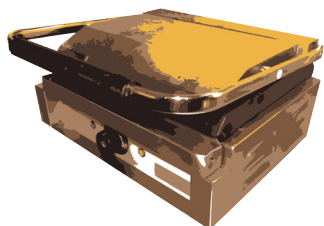
LARGE

- Brødtop
- 3 skiver ribbensteg
- 10 syltede agurker* **35g**
- 2 ske rødkål* **50g**
- 2 lille håndfuld iceberg **40g**
- Tyndt lag mayo **20g**
- Brødbund

PRODUKTHÅNDTERING:

Tjek Ribbensteg skiverne for evt. brusk, og skær det fra, inden det kommes i sandwichen

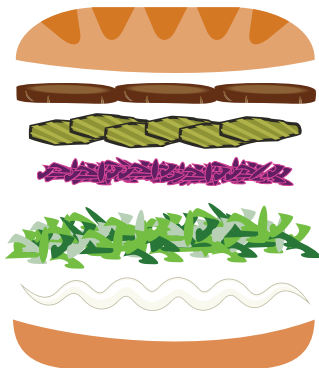
*) Skal drænes grundigt så sandwichen ikke bliver våd og uappetitlig



Ribbensteg sandwich laves standard uden dressing. Ønsker kunden dressing i, kommes den ønskede dressing på, efter mayo, som normalt.

Det koster ikke ekstra at få dressing i denne sandwich.

FRIKADELLE



REGULAR

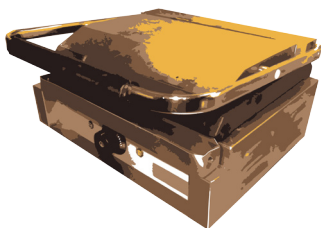
7. Brødtop
6. 1.5 frikadelle
5. 6 syltede agurker* 20g
4. 1 ske rødkål* 30g
3. 1 lille håndfuld iceberg 30g
2. Tyndt lag mayo 15g
1. Brødbund

LARGE

- Brødtop
- 2 frikadelle
- 10 syltede agurker* 35g
- 2 ske rødkål* 50g
- 2 lille håndfuld iceberg 40g
- Tyndt lag mayo 20g
- Brødbund

PRODUKTHÅNDTERING:

*) Skal drænes grundigt så sandwichen ikke bliver våd og uappetitlig



Frikadelle sandwich laves standard uden dressing. Ønsker kunden dressing i, kommes den ønskede dressing på, efter mayo, som normalt.

Det koster ikke ekstra at få dressing i denne sandwich.

FALAFEL

REGULAR

LARGE



9. Brødtop

8. 2 skiver agurk **20g**

7. 2 skiver tomat **20g**

6. 4 stk. falafel

5. Valgfri dressing

4. (evt. rødøg/
Jalapeños

3. 1 lille håndfuld
iceberg **30g**

2. Valgfri smørelse

1. Brødbund

Brødtop

3 skiver agurk **30g**

3 skiver tomat **30g**

5 stk. falafel

Valgfri dressing

(evt. rødøg/
Jalapeños

2 lille håndfuld
iceberg **40g**

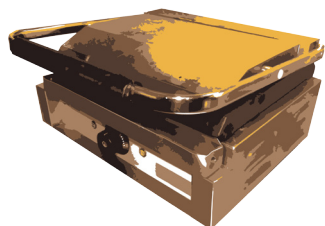
Valgfri smørelse

Brødbund

PRODUKTHÅNDTERING:

Sandwich med falafel serveres normalt med enten Hvidløgsmayo, Tzatziki eller Hummus. Spørg kunden hvilken de ønsker.

Ønsker kunden mere end en slags, får de det. Så længe det kommer i sandwichen koster det ikke ekstra.

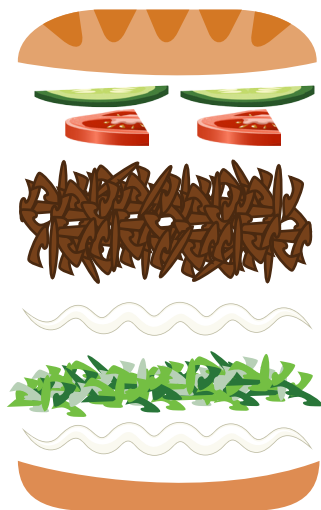


Ved falafel spørges altid, om kunden ønsker Rødøg og/eller Jalapeños.

Spørg altid om falaffen skal lunes, enten i bagepapir i klapristeren i 2 minutter, eller ca. 1 minut i Salamanderen, hvis den alligevel er tændt.

Valgfri dressing.

SHAWARMA



REGULAR

Brødtop

2 skiver agurk **20g**

2 skiver tomat **20g**

70 gr shawarma

Valgfri dressing

(evt. rødløg/
Jalapeños

1 lille håndfuld
iceberg **30g**

Valgfri smørelse **40g**

Brødbund

LARGE

Brødtop

3 skiver agurk **30g**

3 skiver tomat **30g**

120 gr shawarma

Valgfri dressing

(evt. rødløg/
Jalapeños

2 lille håndfuld
iceberg **40g**

Valgfri smørelse **60g**

Brødbund

PRODUKTHÅNDTERING:

Sandwich med Shawarma serveres normalt med enten Hvidløgsmayo, Tzatziki eller Hummus. Spørg kunden hvilken de ønsker. Ønsker kunden mere end en slags, får de det. Så længe det kommer i sandwichen koster det ikke ekstra.

Ved Shawarma **spørges altid**, om kunden ønsker Rødløg og/eller Jalapeños.

Valgfri dressing.

BAGELS OG STYKKER

Alm. Sandwich i bagels og stykker laves med nedenstående opbygning. Mængderne kan ses på næste side.



Grovbagel



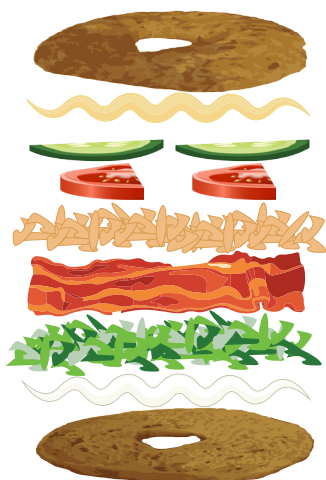
Chilicheesebagel



Urtestykke/Chilistykke



Stenovnsbagt Grovbrød



8. Brødtop
7. 1 stribe dressing 15g (på brødtop)
6. 2 skiver agurk
5. 2 skiver tomat
4. Kød/fyld
3. 1 lille håndfuld iceberg
2. Valgfri lag mayo 15g
1. Brødbund

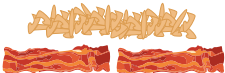
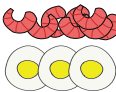
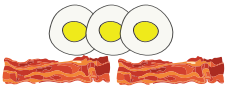
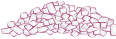
OBS:

Alle bagels og stykker laves med ovenstående opbygning og mængde, med undtagelse af:

Ribbensteg - Frikadelle
- Shawarma - Falafel.

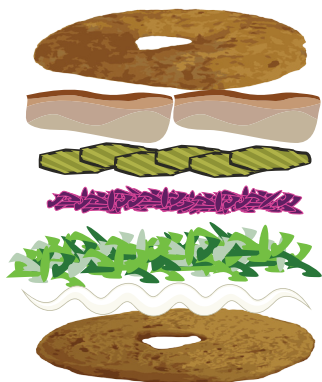
Opbygningen af disse beskrives på de følgende sider.

FYLD/KØD

FYLD	Mængde	Produkthåndtering
Kylling/Bacon	 Kylling (70gr) 2 stk. bacon	 Brug tang til bacon og kylling.
Kylling/Ost	 Kylling (70gr) 3 skiver ost	 Brug tang til kylling. Brug handsker til ost.
Ananas*/Kylling	 1 ske ananas* (45gr) Kylling (70gr)	 Brug tang til kylling.
Skinke/Ost	 3 skiver skinke (25gr) 3 skiver ost (25gr)	 OBS er pålæg skiverne tyndere end normalt bruges 1 ekstra skive. Brug handsker til ost.
Skinke/Bacon	 3 skiver skinke 1 stk. bacon	 Brug handsker til skinke. Brug tang til bacon.
Rejer*/Æg	 2 skeer rejer* (35gr) 1 æg i skiver	 Rejer håndteres med ske eller handske. Ægget deles på langs.
Æg/Bacon	 1 æg i skiver 2 stk. bacon	 Ægget deles på langs. Brug tang til bacon.
Asparges*/Laks	 2 skeer asparges* (40gr) 2 store skiver laks (ca. 35gr)	 Brug handsker til laks og asparges. Bemærk, er skiverne små, kommes en ekstra skive i.
Tunsalat (minus mayo)	 2 skeer tunsalat (95gr)	 Sprøg om der skal rødløg i.
Bacon/Honsesalat	 1 stk bacon 2 skeer honsesalat (95gr)	 Brug tang til bacon.

*) Skal drænes grundigt, så sandwichen ikke bliver våd og uappetitlig

RIBBENSTEG

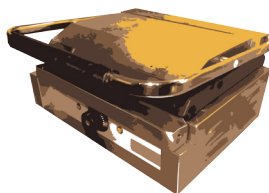


7. Brødtop
6. 2 skiver ribbensteg
5. 8 syltede agurker* **20g**
4. 1 ske rødkål*
3. 1 lille håndfuld iceberg **40g**
2. Tyndt lag mayo
1. Brødbund

Produkt håndtering

Tjek Ribbensteg skiverne for evt. brusk, og skær det fra, inden det kommer i sandwichen

- Spørg om kunden ønsker stegen lunet:
- Ribbensteg pakkes i bagepapir
- Varmes 3 minutter i klaprister



*) Skal drænes grundigt så sandwichen ikke bliver våd og uappetitlig

FRIKADELLE



Produkthåndtering

Spørg om kunden ønsker frikadellen varm:

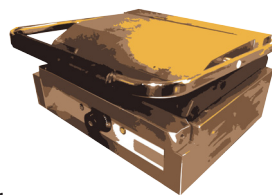
- Frikadellen deles i 3 skiver på langs
- Pakkes i bagepapir
- Varmes 3 minutter i klapprister

*) Skal drænes grundigt så sandwichen ikke bliver våd og uappetitlig.

Ribbenssteg og frikadelle sandwich laves standard uden dressing.

Ønsker kunden dressing i, kommes den ønskede dressing på, efter mayo, som normalt.

Det koster ikke ekstra at få dressing i denne sandwich.



SHAWARMA



Produkt håndtering

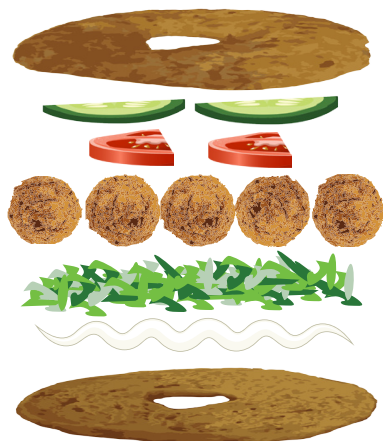
Sandwich med Shawarma serveres normalt med enten Hvidløgsmayo, Tzatziki eller Hummus. Spørg kunden hvilken de ønsker.

Ønsker kunden mere end en slags, får de det. Så længe det kommer i sandwichen koster det ikke ekstra.

Ved Shawarma spørges altid, om kunden ønsker Rødløg og/eller Jalapeños.

Valgfri dressing på toppen af shawarma hvis kunden ønsker det **20g**.

FALAFEL



- | | | |
|----|---|------|
| 9. | Brødtop | |
| 8. | 2 skiver agurk | 20g |
| 7. | 2 skiver tomat | 20g |
| 6. | 5 stk. falafel | |
| 5. | Valgfri dressing | |
| 4. | (evt. rødløg/Jalapeños) | ~10g |
| 3. | 1 lille håndfuld iceberg | 30g |
| 2. | Valgfri tzatziki, hummus eller hvidløgsmayo | 40g |
| 1. | Brødbund | |

Produkthåndtering

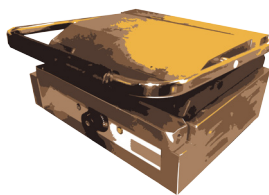
Sandwich med falafel serveres normalt med enten Hvidløgsmayo, Tzatziki eller Hummus. Spørg kunden.

Ønsker kunden mere end en slags, får de det. Se ovenfor.

Ved falafel spørges altid, om kunden ønsker Rødløg og/eller Jalapeños.

Falafler skal altid lunes hvis kunden ønsker, enten i bagepapir i klapristeren i 2 minutter.

Valgfri dressing.



PANINI

Panini laves standard et specielt grovbrød (Neptun), som kun bruges til Panini.

Man kan naturligvis få Panini i alle brødtyper, vær dog opmærksom på, at brødet kan påvirke prisen.

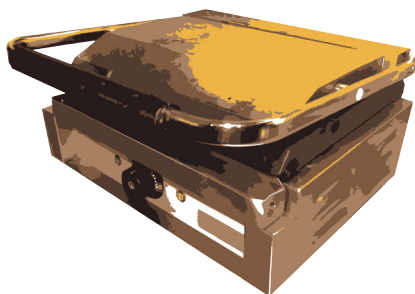
Der er altid tomat og dressing/mayo i paninis men vi tilbyder ikke at salat tilføjes efter grillningen, da det ikke hører sig til, ønsker kunden det, så er det ok.

Panini tilberedes i en Klaprister – har vi aldrig gjort når det er fx rl. kun ved neptun.

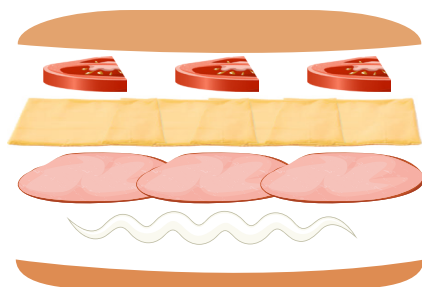
Produkt håndtering:

Pak panini sandwich ind i bagpapir.

 Varm 4-6 min. i klaprister



HAM AND CHEESE



- | | | |
|----|-----------------|------|
| 6. | Brødtop | |
| 5. | 3 skiver tomat | 30g |
| 4. | 4 skiver ost | ~46g |
| 3. | 3 skiver skinke | 25g |
| 2. | Tyndt lag mayo | 15g |
| 1. | Brødbund | |

Produkthåndtering

Der bruges ubagt brød til Panini.

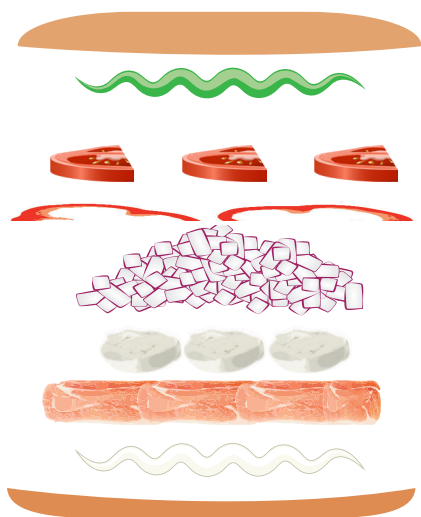
Pak paninien ind i bagepapir. Varm 4-6 min. i klaprister.

Der er altid tomat og dressing/mayo i paninier, men vi tilbyder ikke, at salat tilføjes efter grillningen, da det ikke hører sig til, ønsker kunden det så er det ok.

Varm paninien til den er gylden og osten er smeltet.

Vi anbefaler at paninier laves i vores panini brød, men tilbyder at kunderne kan vælge et andet, som dog ikke er egnet til paninier.

LUFTØRRET SKINKE



- | | | |
|----|--|-----|
| 9. | Brødtop | |
| 8. | Tyndt lag grøn pesto
(smøres på top) | 15g |
| 7. | 3 skiver tomat | 30g |
| 6. | 1 skive rød peber (delt i 2) | 15g |
| 5. | 1 skefuld løg | 10g |
| 4. | 3 skiver mozzarella
(deles på midten) | 45g |
| 3. | 3 skiver lufttørret skinke | 23g |
| 2. | Tyndt lag mayo | 15g |
| 1. | Brødbund | |

Produkthåndtering

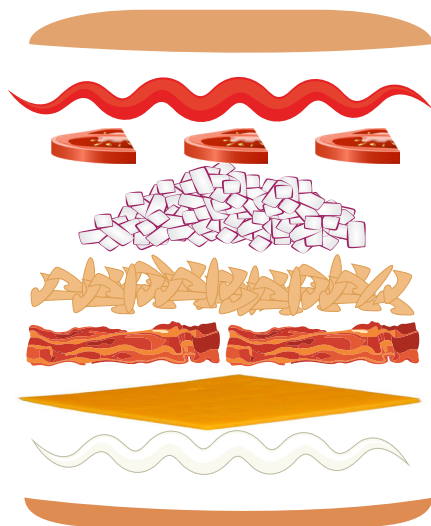
Se til venstre.



Brug handsker til skinke

Vi anbefaler at paninier laves i vores panini brød, men tilbyder at kunderne kan vælge et andet, som dog ikke er egnet til paninier.

KYLLING



- | | | |
|----|---|-----|
| 9. | Brødtop | |
| 8. | Tyndt lag salsa
(smøres på top) | 15g |
| 7. | 3 skiver tomat | 30g |
| 6. | 1 skefuld løg | 10g |
| 5. | Kylling | 70g |
| 4. | 2 stk. bacon | |
| 3. | 1 skive cheddarost
(hel skive deles i 2) | 22g |
| 2. | Tyndt lag mayo | 15g |
| 1. | Brødbund | |

Produkthåndtering

Der bruges ubagt brød til Panini.

Vi anbefaler at paninier laves i vores panini brød, men tilbyder, at kunderne kan vælge et andet, som dog ikke er egnet til paninier.

Pak paninien ind i bagepapir.

Varm 4-6 min. i klaprister.

Varm paninien til den er gylden og osten er smeltet.

Vi anbefaler at paninier laves i vores panini brød, men tilbyder at kunderne kan vælge et andet, som dog ikke er egnet til paninis.

GRILLEDE SANDWICH

Grillede sandwich laves i alle typer brød. Sandwichen grilles i en Salamander (en grill ovn, som fungerer lidt som en omvendt brødrister). Der bruges bagt brød til denne slags sandwich.

Sådan gør du:

Tænd for grillen og sæt timeren til 5 min.

Åben brødet helt op, som en sommerfugl og læg fyldet på hhv. den ene og den anden halvdel, i henhold til vejledningen.

Kom Sandwichen i grillen så det er fyldet som grilles.

OBS:

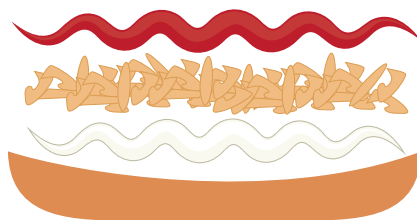
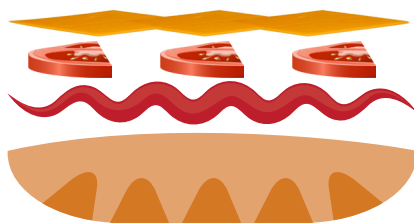
Det er vigtigt at sandwichen grilles, så osten smelter og fyldet bliver varmt. PAS PÅ ikke at komme til at branke sandwichen så den bliver sort. – Det kan være en fordel undervejs at vende sandwichen i ovnen, da ovnen varmer mere inderst end yderst.

FIF:

Kom sølvpapir på drypbakken i Salamanderen, så er den nemmere at gøre ren om aftenen, når I lukker. Husk at vaske risten af hver dag, så ikke madrester brænder fast.

CHICKEN MELT

- | | | | | | |
|----|---|------------|----|--|-----|
| 3. | En tynd streg rød pesto på overdelen (pas på ikke at få for meget olie i) | 15g | 3. | Underdelen smøres med et tyndt lag mayo | 15g |
| 2. | 3 skiver frisk tomat (4 i large) | 30g
40g | 2. | Kylling (110gr. I large) | 70g |
| 1. | 3 skiver Cheddar ost (4 i large) | 33g
44g | 1. | En tynd streg rød pesto (pas på ikke at få for meget olie i) | 15g |



Produkthåndtering

Der bruges bagt brød til Grillede sandwich.

Grilles 3-4 minutter i salamanderen, alt efter om den er varm eller kold.

Osten skal være smeltet og sandwichen grillet.

Serveres normalt uden frisk salat og dressing.

Ønskes det af kunden kan de selvfølgelig få det.

LUKSUS SANDWICH

Luksus Sandwich laves primært i Bagels, Chilistykke, stenovns bagt brød eller Urtestykker.

De kan naturligvis laves i alle typer brød.

Hvis kunden ønsker sandwichen skåret over, pakker du den først ind i papir, så skæres den over, så pakkes den ind igen.

Brødtyper:



Chili/cheese bagel

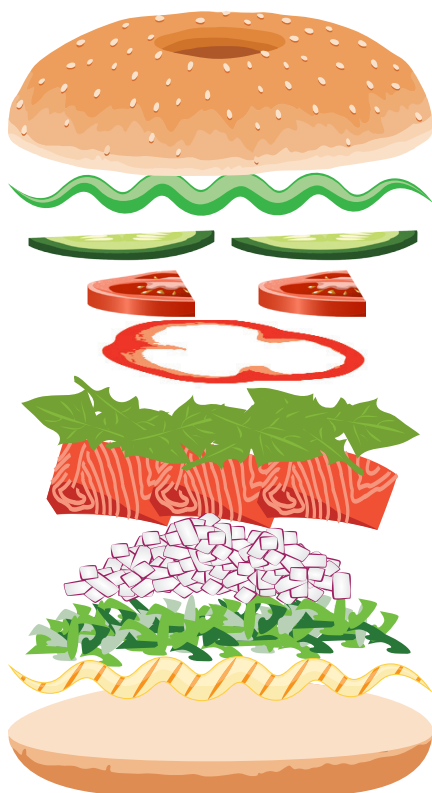


Grovbagel



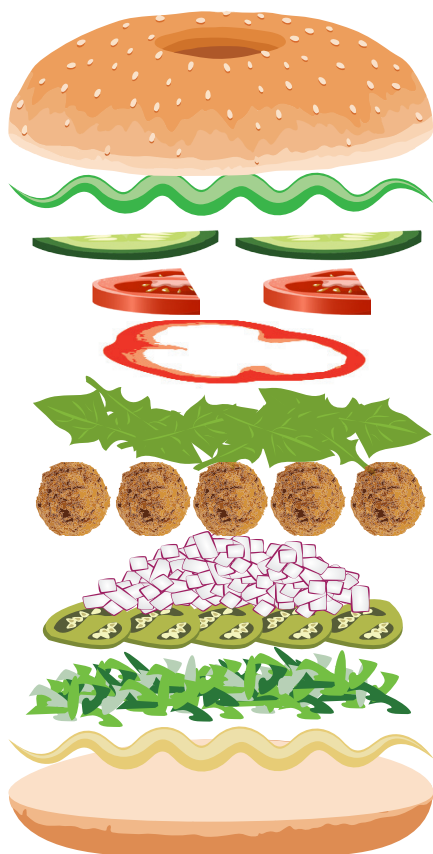
Urtestykke/chilistykke

LAKS



11. Brødtop
10. Tyndt lag grøn pesto 15g
(kommes på toppen)
9. 2 skiver agurk 20g
8. 2 skiver tomat 20g
7. 1 skive rød peber 10g
6. 1 lille håndfuld rucola 8g
5. 3 store skiver laks 50g
4. 1 skefuld løg 10g
3. 1 lille håndfuld iceberg 30g
2. Carrot-creamcheese 20g
(smøres på bund)
1. Brødbund

VEGETAR

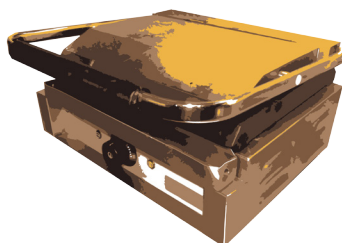


12. Brødtop
11. Tyndt lag grøn pesto 15g
(kommes på toppen)
10. 2 skiver agurk 20g
9. 2 skiver tomat 20g
8. 1 skive rød peber 10g
7. 1 lille håndfuld rucola 8g
6. 5 stk. falafel
5. 1 skefuld løg 10g
4. 5 jalapeños
3. 1 lille håndfuld iceberg 30g
2. Hummus 60g
1. Brødbund

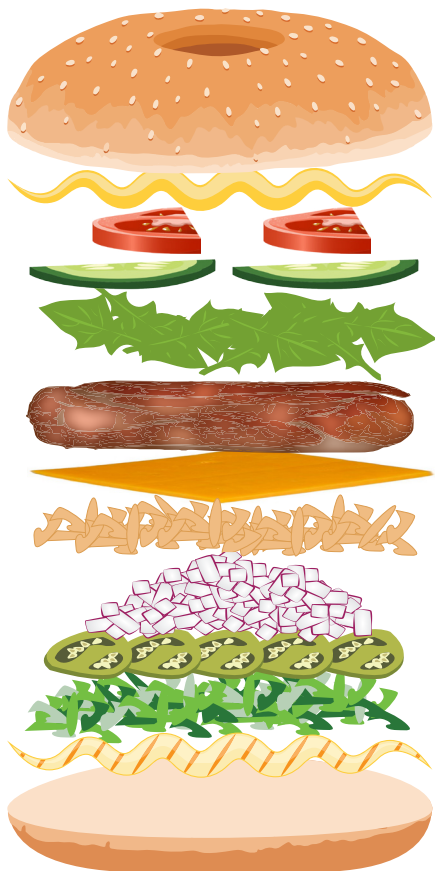
Produkthåndtering

Spørg om kunden ønsker at falafelen skal varmes. Falafel varmes 4 min. i klaprister.

*) Skal drænes grundigt, så sandwichen ikke bliver våd og uappetitlig



FAVORIT

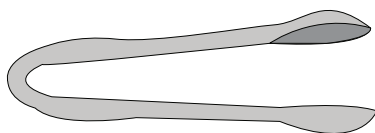


13. Brødtop
12. Tyndt lag karrydressing på toppen **15g**
11. 2 skiver tomat **20g**
10. 2 skiver agurk **20g**
9. 1 lille håndfuld rucola **8g**
8. 1 skive ristet lufttørret skinke
7. 1 skive cheddarost **22g**
6. Kylling **70g**
5. 1 skefuld løg **10g**
4. 5 jalapeños*
3. 1 lille håndfuld iceberg **30g**
2. Carrot-creamcheese **20g**
(smøres på bund)
1. Brødbund

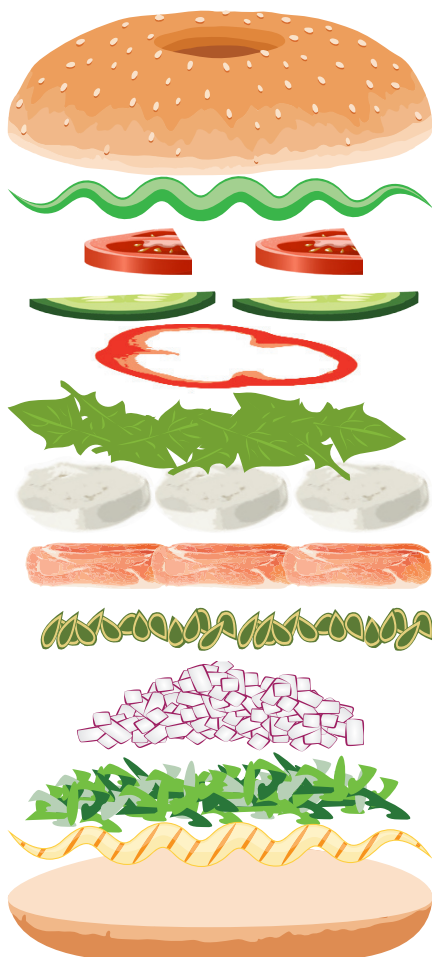
Produkthåndtering

Brug tang til ristet skinke/handske.

*) Skal drænes grundigt, så sandwichen ikke bliver våd og uappetitlig



ITALIENSK



- | | | |
|-----|-------------------------------------|-----|
| 13. | Brødtop | |
| 12. | Tyndt lag grøn pesto på toppen | 15g |
| 11. | 2 skiver tomat | 20g |
| 10. | 2 skiver agurk | 20g |
| 9. | 1 skive rød peber | 15g |
| 8. | 1 lille håndfuld rucola | 8g |
| 7. | 3 skiver mozzarella* | 45g |
| 6. | 3 hele skiver lufttørret skinke | 23g |
| 5. | ½ ske græskarkerner | 8g |
| 4. | 1 skefuld løg | 10g |
| 3. | 1 lille håndfuld iceberg | 30g |
| 2. | Carrot-creamcheese (smøres på bund) | 20g |
| 1. | Brødbund | |

Produkthåndtering

*) Tjek at Mozzarella er ordentligt tøet op og ikke blevet tør.

VARMRØGET LAKS



8. Brødtop
7. 2 skiver agurk **20g**
6. 1 skive rød peber **15g**
5. 1 lille håndfuld rucola **8g**
4. 1 lille håndfuld iceberg **30g**
3. Varmrøget laks* **85g**
2. Carrot-creamcheese **20g**
(smøres på bund)
1. Brødbund

Produkthåndtering

*) I en Bagel, stykke eller regular sandwich bruges 85gr. varmrøget laks. I en Large bruges 110gr.

POMMES FRITES

Vi bruger pommes frites, af 100% kartoffel, som er coatede med en speciel majsmel, som gør at fritterne bliver ekstra sprøde og holder sig sprøde længere.

Pommes frites steges i frituren ved 180 grader.

Sørg for at olien er varm, inden pommes kommer i.

Stegetiden afhænger af, hvor mange pommes der steges af gangen, om fritterne er frosne eller kolde og hvor varm olien er. For en alm. portion i 180 grader olie, er stegetiden ca. 5 minutter. Tjek på farven om fritterne er færdige.

Sørg altid for at dryppe fritterne godt af, når de tages op af frituren.

Straks efter at fritterne er dryppet af, krydders de med pommes frites krydderi.

En lille portion svare til 180 gram frosne pommes.

En stor portion svare til 230 gram frosne pommes.

Til menuer serveres altid en lille portion fritter.

Stor pommes frites koster ekstra 5,-

STOR



270 gram
(stegt ca. 270 gr.)

LILLE



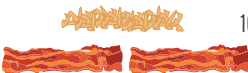
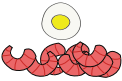
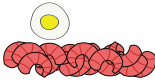
185 gram
(stegt ca. 185 gr.)

SALATER

Disse salater laves primært til Takeaway. Bestiller kunden f.eks. over nettet til levering, tilbyder vi disse salater i stedet for salatbaren.

Står kunden i butikken, tilbyder vi naturligvis bland selv salatbaren, men man kan sagtens bestille disse salater ved disken også.

Salaterne laves i sorte plastbakker med transparent låg.

FYLD	Lille	Stor
Kylling/Bacon	 80 gr kylling 1 stk. bacon	 100 gr. kylling 2 stk. bacon
Tun/Æg	 1 æg i skiver (35 gr) 2 skeer tunsalat (95 gr)	 1 æg i skiver (70 gr) 2,5 skeer tunsalat (130 gr)
Æg/Rejer	 1 æg i skiver (35 gr) 1 ske rejer* (45 gr)	 1 æg i skiver (70 gr) 2 ske rejer* (100 gr)

* skal drænes grundigt

LILLE

1 skive rød peber
Hakket løg
Fyld
(halv håndfuld) Rucola
Fyld
3 skiver agurk
3 skiver tomat
Iceberg (dækker bund)



STOR

1 skive rød peber
Hakket løg
Fyld
(lille håndfuld) Rucola
Fyld
5 skiver agurk
5 skiver tomat
Iceberg (dækker bund)

DRIKKEVARER

Hos Nadias fører vi et sort udvalg af forskellige læskedrikke.

Dels har vi almindelige sodavand og en lang række specialvarer, som f.eks.:

- **Alm. vand (med Nadias egen label)**
- **Energidrik**
- **Vitamindrik**
- **Juice**
- **Friskpresset appelsinjuice**
- **Icetea**

og forskellige andre slags

I din afdeling kan du finde en oversigt over, hvilke drikkevarer vi har, og hvad det er – så du kan rådgive og svare kunderne, hvis de har nogle spørgsmål.

Er du i en afdeling med **PostMix** (sodavandsanlæg) har vi tre størrelser af sodavand, lille, mellem og stor.

De serveres i pap krus med isterninger, låg og sugerør. Der kommer altid isterninger i sodavand i papkrus – med mindre kunden frabeder sig det.

Gårdkylling

Gårdkylling Sandwich laves på følgende måde – med de angivne mængder fyld. Lys og Grov i hhv. Regular og Large er vores mest sælgende sandwich – det er derfor vigtigt, at du starter med at få dem lært.

De angivne mængder fyld, gælder for følgende brødtyper:



Lys reg/large

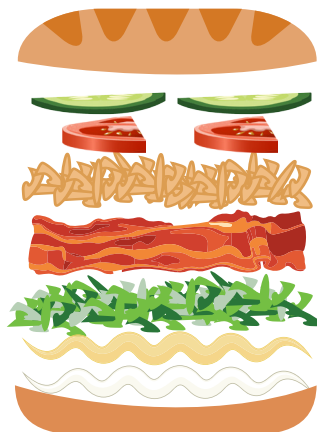


Grov reg/large

Mængderne for de øvrige brødtyper angives på de følgende sider.

REGULAR

LARGE



9. Brødtop

8. 2 skiver agurk

7. 2 skiver tomat

6. 5 skiver kylling

5. 1 stk bacon

4. 1 lille håndfuld iceberg

3. Dressing

2. Tyndt lag mayo

1. Brødbund

Brødtop

3 skiver agurk 30g

3 skiver tomat 30g

7 skiver kylling 7stk

2 stk bacon

2 små håndfuld iceberg 40g

Dressing 15g

Tyndt lag mayo

Brødbund

OBS:

Gårdkylling sandwich laves med ovenstående opbygning og mængde, med undtagelse af: Ribbensteg - Frikadelle - Shawarma - Falafel. Opbygningen af disse beskrives på de følgende sider.

Nadias Sandwich

Nadias Sandwich ApS
Postboks 310
9100 Aalborg

Tlf. 98 123 123
nadias.dk
facebook.com/nadiassandwich