

Käseservice

geschrieben von
Nothegger Jana

7. Käseteller einstellen mit dem Hinweis: " Das beste Geschmackserlebnis haben Sie, wenn Sie mit dem mildesten Käse beginnen uns sich im Uhrzeigersinn von mild bis würzig gurchkosten"

6. Beilagen empfehlen, wie Weintrauben, Äpfel, Feigen, getrocknete Frpchte, verschiedene Nüsse, Gelees, Honigsorten, Marmeladen, Saucen. Direkt oder extra am Teller anrichten

5. Die Käsestücke nach der sogenannten Käseuhrmethode auf Tafeltekkern anrichten. Käsestücke im Uhrzeigersinn auflegen, beginn mit mildesten auf 6 Uhr. Tellerrand soll immer frei bleiben und die Käsespitze nach außen zeigen.

Arbeitsablauf:

1. Käsesorten werden von Links nach Rechts, von mild bis würzig aufgelegt. Aus kleine runden Laiben wird ein Dreieck herausgeschnitten und auf den Käselalb gesetzt

2. Die Käsesortenpräsentieren und beschreiben

3. Käseauswahl gemäß dem Wunsch des Gastes treffen. Für Käse als Hauptgericht werden 7 bis 8 Käsesorten gericht, zum Dessert werden 4 bis 6 serviert.

4. Den Käse fachgerecht, mit passendem Werkzeug, entsprechen der Käseform scheiden

-2-

-3-

www.minibooks.ch

-7-

-4-

-6-

-5-