

# MÅLTIDS- & BRANSCH- KUNSKAP

A collage of various dishes including a bowl of noodles, a bowl of potatoes, a bowl of mushrooms, and a large flatbread on a plate.

EINA LINDER -  
ÅSE LUNDÉN-WELDEN -  
PETER CEDERHEM -  
INGRID OLIN MÅNSSON

# INNEHÅLL

---

<b>TEMA 1</b>	<b>Verksamheter inom restaurangbranschen</b> .....	7
<b>Kapitel 1</b>	Inledning.....	9
<b>Kapitel 2</b>	Lunch-restaurang.....	10
<b>Kapitel 3</b>	Snabbmats-restaurang.....	12
<b>Kapitel 4</b>	Casual dining restaurang.....	15
<b>Kapitel 5</b>	Etnisk restaurang.....	16
<b>Kapitel 6</b>	À la carte restaurang.....	19
<b>Kapitel 7</b>	Catering-restaurang.....	20
<b>Kapitel 8</b>	Förskolor och skolmatsalar.....	21
<b>Kapitel 9</b>	Fine dining restaurang.....	22
<b>Kapitel 10</b>	Sammanfattning.....	26
<b>TEMA 2</b>	<b>Olika yrkesområden inom restaurangbranschen</b> .....	27
<b>Kapitel 11</b>	Inledning.....	29
<b>Kapitel 12</b>	Vanliga yrken inom restaurangbranschen.....	30
<b>Kapitel 13</b>	Sammanfattning.....	39
<b>TEMA 3</b>	<b>Metoder, redskap och utrustning i restaurangkök</b> .....	41
<b>Kapitel 14</b>	Inledning.....	43
<b>Kapitel 15</b>	Olika metoder för matlagning.....	44
<b>Kapitel 16</b>	Sammanfattning.....	77
<b>TEMA 4</b>	<b>Verksamheter, metoder och redskap inom bageri, konditori och café</b> .....	81
<b>Kapitel 17</b>	Inledning.....	83
<b>Kapitel 18</b>	Industriebagerier.....	83
<b>Kapitel 19</b>	Mindre bagerier.....	86
<b>Kapitel 20</b>	Glutenfria bagerier.....	87
<b>Kapitel 21</b>	Konditorier.....	88
<b>Kapitel 22</b>	Café.....	90
<b>Kapitel 23</b>	Metoder och redskap inom bageri.....	94
<b>Kapitel 24</b>	Sammanfattning.....	109
<b>TEMA 5</b>	<b>Yrkesområden inom bageri och konditori</b> .....	111
<b>Kapitel 25</b>	Inledning.....	113
<b>Kapitel 26</b>	Bagare.....	113
<b>Kapitel 27</b>	Konditor.....	115
<b>Kapitel 28</b>	Cafébiträde.....	117
<b>Kapitel 29</b>	Andra yrken inom konditori och café-verksamhet.....	119
<b>Kapitel 30</b>	Sammanfattning.....	122

<b>TEMA 6</b>	<b>Olika smak- och matkulturer</b> .....	123
Kapitel 31	Inledning.....	125
Kapitel 32	Vi har olika matvanor.....	126
Kapitel 33	Matländer.....	129
Kapitel 34	Sammanfattning.....	149
<b>TEMA 7</b>	<b>Matupplevelser och våra sinnen</b> .....	151
Kapitel 35	Inledning.....	153
Kapitel 36	Våra fem sinnen.....	154
Kapitel 37	Måltiden som helhetsupplevelse.....	172
Kapitel 38	Sammanfattning.....	174
<b>TEMA 8</b>	<b>Säker hantering och kontroll av livsmedel</b> .....	177
Kapitel 39	Inledning.....	179
Kapitel 40	Egenkontroll.....	180
Kapitel 41	Hantering och förvaring av livsmedel.....	181
Kapitel 42	Livsmedel som kan göra gäster och personal sjuka.....	189
Kapitel 43	Personlig hygien.....	195
Kapitel 44	Städning och metoder för rengöring i restaurang och kök.....	199
Kapitel 45	Sammanfattning.....	208
<b>TEMA 9</b>	<b>Service och bemötande</b> .....	211
Kapitel 46	Inledning.....	213
Kapitel 47	Gott bemötande - god service.....	214
Kapitel 48	Sammanfattning.....	225
<b>TEMA 10</b>	<b>Lagar och bestämmelser</b> .....	227
Kapitel 49	Inledning.....	229
Kapitel 50	Arbetsmiljölagen.....	229
Kapitel 51	Arbetsstidslagen.....	246
Kapitel 52	Livsmedelslagen.....	250
Kapitel 53	Sammanfattning.....	253

## Till Eleven

Måltids- och branschkunskap handlar om olika verksamheter och yrken inom restaurang, bageri, konditori och café. Ordet bransch betyder ett område som har en speciell verksamhet, till exempel restauranger och bagerier.

Måltids- och branschkunskap är indelat i teman. Ett exempel är temat om restaurang-branschen där du läser om olika typer av restauranger och vad de kan erbjuda gästerna.

Du får också kunskap om olika metoder och redskap för matlagning och bakning.

Ett annat spännande tema handlar om hur vi använder alla våra sinnen när vi lagar och äter mat.

Läromedlet har tio olika teman. Varje tema innehåller flera kapitel med text, bilder och "Samtala om". "Samtala om" ger dig möjlighet att repetera och diskutera det du läser om.

Läromedlet finns också inläst så att du kan lyssna på texten.

Lycka till med studierna!

### 3 Snabbmatsrestaurang

På en snabbmatsrestaurang ska du inte behöva vänta på maten, det hörs på namnet.

Det finns olika snabbmatsrestauranger och en av de mest kända är "McDonalds".

Här går gästen in och kan beställa en hamburgare med hjälp av en digital meny.

Andra kända hamburgerrestauranger är "Max" och "Burger King". Menyerna består ofta av hamburgare av kött, kyckling eller fisk som serveras med pommes.

För gäster som vill ha andra alternativ finns vegetariska hamburgare eller olika sallader.



Gäster beställer från en digital meny.

Gästerna dukar av och sorterar disken i en miljöstation.  
Inredningen är ofta enkel och lätt att städa.  
Maten är billig och deras menyer ser likadana under lång tid.

Ibland tar gästerna med sig maten och äter den på något annat ställe.  
Det kallas Take-Away.

Flera snabbmatsrestauranger har det vi kallar för Drive-Thru.  
Här kör kunden fram sin bil till en lucka där varor kan beställas.  
Utan att behöva lämna bilen väntar kunden på sin mat,  
betalar och kör iväg.



Kunden kör fram till luckan för beställning.

## Köksbiträde

Köksbiträden arbetar ofta i ett storkök på sjukhus eller i skolor. Köksbiträdet hjälper kockarna med att plocka fram och förbereda maten innan den tillagas i köket.

Arbetsuppgifterna kan vara att till exempel skölja, skala och hacka grönsaker samt göra sallader.

Att städa och diska är också arbetsuppgifter som köksbiträden kan ha.



Mattias arbetar som köksbiträde.

Mattias arbetar som köksbiträde och ska göra en sallad.

Alyna är kock och ser till så att Mattias väljer rätt grönsaker.



### Samtala om:

- Vilka vanliga arbetsuppgifter har:
  1. en kökschef
  2. en kock
  3. ett köksbiträde

## Hovmästare - restaurangchef

En hovmästare är chef för restaurangens matsal.

Det är framför allt finare restauranger som har hovmästare anställda.



### Berättelse:

Jamal arbetar som hovmästare på en stor och lyxig restaurang. Han har ett stort ansvar för att alla gäster ska bli nöjda med sina besök.

Jamal berättar att han:

- planerar och leder arbetet i matsalen och ser till att borden är fint dukade.
- gör upp scheman för vilka tider personalen ska arbeta.
- ser till att det finns tillräckligt med personal för varje arbetspass.
- tar emot förbeställningar till restaurangen.
- sköter arrangemang vid till exempel större festmåltider.
- tar emot bordsbokningar och placerar gäster.



Jamal är hovmästare och kollar så att borden är fint dukade.



## 23 Metoder och redskap inom bageri

I detta kapitel finns exempel på några vanliga metoder och redskap som används inom bageri och konditori.

Det mesta av det bröd och de bullar vi äter, bakas i ett industribageri. Mindre bagerier har ofta specialiserat sig på en särskild sorts bröd, som till exempel surdegsbröd.

Vissa konditorier har eget bageri där kunder kan köpa deras bröd, kakor och bakverk.



Olika sorters bröd och småfrallor

## **Baka bröd och bullar**

Bröd innehåller mjöl, vätska, kryddor och ibland också fett.

I vissa bröd tillsätter bagaren ett smakämne som till exempel honung.

Vanliga mjölsorter är vete, råg och havre.

Som vätska använder bagaren ofta vatten och olika mjölkprodukter.



Vetemjöl

## 38 Sammanfattning

I detta kapitel har du läst om hur viktiga våra sinnen är för att vi ska få en bra och god matupplevelse.

Vi använder våra fem sinnen när vi lagar och äter mat.

De fem sinnen är **smak, lukt, syn, hörsel och känsel.**

Mat smakar på olika sätt.

Mat kan smaka **sött, salt, surt, beskt eller umami.**

**Sött** finns i frukt och bär men också i det onyttiga godiset.

**Salt** finns bland annat i kötträtter och **surt** känner vi i citroner.

**Besk** smak finns till exempel i kaffe.

**Umami**-smak känner vi i tomater.

Vårt **luktsinne** påverkar hur vi upplever maten.

När en maträtt doftar gott tycker vi oftast också att den smakar gott.

Vårt **synsinne** talar om ifall maten vi äter ser fräsch och god ut.

När vi äter alldeles för varm mat känner vi att det bränner på tungan.

Då använder vi vårt **känselsinne.**

Mat ska också höras på det sätt som vi är vana vid.  
Vi använder vårt **hörselsinne** när vi till exempel hör  
hur det fräser i en stekpanna.

När vi lagar och äter mat använder vi alla våra sinnen.  
På så sätt får vi en helhetsupplevelse.

## Diska i diskmaskin

En bra och fungerande diskmaskin är bättre än att diska för hand.

Disken blir renare i en diskmaskin.

Det är viktigt att kontrollera temperaturen i en diskmaskin, både vid sköljning och vid disk.

Livsmedelsverket säger att rätt temperatur är:

- Förspolning 35 till 40 grader
- Rengöring 60 grader
- Avsköljning över 80 grader



Diskmaskin i en mindre restaurang