

# Korvrutin

## 1. Kontrollera först innan du sätter på strömmen på korvlådan

Innan du sätter på strömmen till korv- och brödlådan så säkerställ att det finns vatten i den yttre behållaren där värmeslingorna/värme elementet finns. Elementet ska täckas av vatten.

## 2. Sätt på värmen i korvlådan

Strömmen till korvlådan och brödvärmaren sätts på genom att trycka på knappen, "huvudströmbrytaren", som sitter längst ner till vänster på korvlådan och motsvarande knapp på brödvärmaren.

Kontrollera att elkontaktarna även sitter i (om inte lampan tänds på huvudströmbrytaren).

## 3. Fyll på vatten

Ta vatten från kaffebyggaren (s k te vatten) som är ca 90 grader varmt och fyll behållaren ca 1/3 med detta vatten. Lättast gör du det genom att ta en glaskanna och fylla den först med vatten som du därefter häller i korvlådan.

#### 4. Ta fram korv

Korv finner du i kylskåpet eller i frysen i kiosken. Är korven slut finns det oftast mer fryst korv och korvbröd en trappa ner i kioskförrådet som du kan hämta upp. Nyckeln till kioskförrådet finns på nyckelknippan med kiosknycklarna.

Tar du korv från frysen så märker du förpackningen med datum när den tas ur frysen, den håller i 2-3 veckor i kylskåp, i obruten förpackning.

Är förpackningen öppnad och du ska lägga den i kylskåpet, så lägg korven i en plastpåse och skriv datum på. Tinad korv i öppen förpackning håller sig i plastpåse 5-6 dagar.

#### 5. Värm upp korv och korvbröd;

1. Se till att vattnet står över värmeelementen i kantine som korven ligger i (den högra kantine). Fyll på vatten vid behov.

2. Fyll på varmt vatten i korvlådan (den högra lådan är avsedd för korv och den vänstra lådan är avsedd för bröd.) Varmt vatten tar du med fördel direkt från kaffemaskinen (tevattnet). Du fyller i vatten i behållaren för korv till ca 1/3 upp till hälften och lägger i en sk invändig korvlådeavdelare i behållaren så att du får två stycken fack.

3. Tillsätt därefter 2 msk salt, några lagerblad samt kryddpepparkorn. **Lägg i max ca 10 korvar åt gången** så att vi slipper kasta korv som ingen köper. Det går fort att värma upp korv. Titta gärna på isschemat vad som är på gång i ishallen. Vid matcher/poolspel och cuper brukar dock mycket korv gå åt och då kan du lägga i lite fler åt gången. Är det nästan igen aktivitet alls i ishallen så värm bara ett par korvar.

4. Korvbröden förvaras i den vänstra korvlådan med och ska ligga i plastpåsen så att bröden inte blir torra.

5. Med hänsyn till allergier och hygien så är det viktigt att ha två tänger - en separat tång som du tar korven med och en annan tång som du tar brödet med. Kom också ihåg att ta ett korvbröd först och lägga korvbrödet i det - så att du inte tar med dina egna fingrar vare sig på korv eller korvbröd. Servera korven på det sätt du själv vill få den serverad.

6. Under dagens gång så kontrolleras temperaturen hela tiden. **Följande temperaturer gäller; korv 72 grader, bröd 40 grader.** Kontrollera temperaturen i korven innan försäljning med termometer på väggen vid korvlådan!

7. Dokumentera tid när du lägger i korven och temperatur på lapp ovanför korvlådan. Med hjälp av "korvlådeavdelaren" så lägger du "ny" korv i det ena facket och ser till att den "gamla" korven går åt innan du tar av den nya. Korven bör ej värmehållas längre än 2 timmar. Har korven legat längre än ca 2 timmar så får du äta upp den eller kassera den. När du kasserat korven ska ny korv såklart värmas (eller om du kanske redan har gjort det i det andra facket?)

8. Vid helgpass eller cuper, när kiosken är öppen lite längre än vanligt, så är det viktigt att då och då byta allt korvvatten! Kom ihåg att lägga i nya kryddor enligt ovan.

**9. Lägg inte i mer än fem korvar om det bara är träning - det går fort att värma nytt när vattnet är varmt.**