

SOPPATYKKI

- Soppatykki tulee asettaa tasaiselle alustalle ja huolehtia, ettei soppatykki pääse liikkumaan itsestään.
- Ruuan valmistukseen kannattaa varata pari vuorokautta ennen tarjoilua, esimerkki löytyy alhaalta, soppatykin tilavuus on 200L ja täyteen tehtynä sitä riittää noin 450 henkilölle.
- Vuokraaja huolehtii itse polttopuista.
- Täytä kaksi vesisäiliötä vedellä ennen kuin aloitat ruuan valmistuksen.
- Mukana tulee sekoitusväline sekä kauha ruuan valmistusta varten.
- Soppatykki tulee tyhjentää kokonaan, mikäli ruokaa jää yli, varautukaa ottamalla astioita, johon ruokaa voi säilötä. Äyskäri ja kauha on tyhjennystä varten
- Soppatykki tulee pestä perusteellisesti käytön jälkeen sekä tyhjentää kaksi vesisäiliötä, jota varten on tyhjennyspumppu mukana. Pesuun tarkoitetut välineet ovat soppatykin mukana.
- Esimerkki: Kasvishernekeitto- 12kg herneitä ja 60L vettä, annetaan olla yön yli noin 30 asteen vedessä, seuraavana päivänä lisätään tarvittaessa vettä. Lopputyöstö suoritetaan normaaliin tapaan, lisätään lopun ainekset sekä pidetään keitto lämpimänä.