

Hautamine ja küpsetamine: guljašš, ürdikartulid, ahjuõunad vaniljekastmega

Tunni eesmärk:

1. Liha hautamine: guljašš
2. Küpsetamine: ürdikartulid, ahjuõunad
3. Lihtsa vanillikastme valmistamine
4. Korrastustööd õppeköögis

Tööjuhised

1. Loe läbi toitude valmistamise tehnoloogiad.
2. Planeeri oma töö. Reasta tööetapid loogilises järjekorras. Planeeri vajalikud töövahendid.
3. Valmista toidud ning serveeri vastavalt õpetaja juhistele.
4. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis ning valmistatud toitude ja oma töö analüüs.



Guljašš sealihast, ürdikartulid, kapsa-peedisalat

Tooraine	Valmistamine
Guljašš: 200 g sea kaelakarbonaad 15 ml toiduõli 35 g mugulsibul 25 g tomatipasta vesi hautamiseks 8 g nisujahu 40 g hapukoor 20% sool must pipar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tükelda liha 2,5–3 cm kuubikuteks. 2. Pruunista liha rasvaines, maitsesta soola ja pipraga. 3. Lisa puhastatud ja väikesteks kuubikuteks tükeldatud sibul, kuumuta läbi. 4. Lisa tomatipasta, kuumuta läbi. 5. Lisa vett nii palju, et liha oleks kaetud ja hauta liha madalal temperatuuril kaane all pehmeks. 6. Sega jahu vähese külma veega ühtlaseks, lisa pidevalt segades kastmele ja kuumuta veel umbes 5 min. 7. Vajadusel lisa kuuma vett juurde. 8. Lisa hapukoor, sega ja kuumuta keemiseni. Ära keeda, hapukoor läheb tükki! 9. Kontrolli maitset, vajadusel maitsesta täiendavalt.
Ürdikartulid: 240 g kartul 15 ml toiduõli sool kuivatatud ürdisegu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pese, koori kartulid. 2. (Ilusa puhta koorega kartulid võib jätta koorimata) 3. Tükelda kartulid sektoriteks. 4. Blanšeeeri kartulisektoreid 3 min. Kurna. 5. Sega blanšeeritud kartulid toiduõli, soola ja ürtidega. 6. Küpseta 180 °C juures 20–30 min kuldpruuni värvuseni.
Kapsa-peedisalat: 90 g valge peakapsas 35 g keedetud peet 20 g marineeritud kurk Salatikaste: 1 spl toiduõli 1 tl sidrunimahl sool suhkur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puhasta kapsas, tükelda peenteks ribadeks. 2. Lisa kapsale veidi soola ja pigista kapsaribad pehmeks. 3. Koori peet, tükelda ribadeks. 4. Tükelda marineeritud kurk ribadeks. 5. Lisa maitseained. Sega.
Serveerimine:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Serveeri praetaldrikul 2. Portsjonis g guljašši, g ürdikartuleid ja g salatit. 3. Allesjäänud roog serveeri degusteerimisportsjoniks.

Ahjuõunad vanillikastmega

Tooraine	Valmistamine
Ahjuõunad: 1 tk õun 1 tl suhkur 0,5 tl kaneel 5 g või	1. Pese õun, lõika pealt õhuke viil ära, eemalda saba, uurista välja südamik. 2. Sega pehme või, suhkur ja kaneel. 3. Täida kaneeliseguga tühemik õunas. 4. Küpseta ahjus 200 °C õun pehmeks, umbes 20–45 min. Küpsetusaeg sõltub õunasordist.
Vanillikaste: 200 ml piim 1 tk munakollane 1 tl kartulijahu 1 tl suhkur 1 tl vanillisuhkur	1. Sega munakollane, kartulitärklis ja suhkur. 2. Kuumuta piim keemiseni. 3. Kalla 1/3 kuumast piimast munasegu hulka. Sega pidevalt. 4. Vala munasegu kartulisse ülejäänud piima hulka tagasi. Kuumuta pidevalt segades kuni kaste pakseneb. Ära muna üle kuumuta! Munakollane talub temperatuuri umbes 80 °C. 5. Jahuta.
Serveerimine:	1. Serveeri magustoidutaldrikul.

Tunnis vajalikud töövahendid:

Roa nimetus	Toidu valmistamiseks vajalikud töövahendid
guljašš	
ürdikartulid	
kapsa-peedisalat	
ahjuõunad	
vanillikaste	

Tööplaan 30 min sammuga. Toitude valmistamiseks on aega 2,5 tundi.

Järjesta töö etapid loogiliselt: Toorainete kaalumine, töökoha *mise en place*, vahekoristus, liha tükeldamine, liha praadimine, ahju eelsoojendamine, sibula puhastamine ja tükeldamine, sibula ja tomatipasta praadimine, guljašši hautamine, guljaši paksendamine jahuga ja täiendamine hapukoorega, kartulite pesemine, koorimine ja tükeldamine, kartulite blanšeerimine, kartulite küpsetamine, salatiköögiviljade tükeldamine, salati lõppvalmistus, pearoa serveerimine, õunte pesemine ja puhastamine, õunatäidise valmistamine, õunte küpsetamine, piima kuumutamine, munakollasesegu valmistamine, vanillikastme valmistamine, desserdi serveerimine

Kellaeg	Tööülesanne
	Toitude serveerimine NB! Enne serveerimist laud puhtaks, praetaldriku soojendamine ja poleerimine.
	Degusteerimine, tagasiside, töö analüüs. Töölehe lõpetamine.
	Oma töökoha ja köögi puhastustööd puhastusplaanil alusel.

Tunni analüüs:

Toidud	Enda hinnang + õpetaja tagasiside	Mis õnnestus hästi? Millega oli raskusi?
guljašš	Maitse: Tekstuur: Välimus:	
ürdikartulid	Maitse: Tekstuur: Välimus:	
kapsa- peedisalat	Maitse: Tekstuur: Välimus:	
ahjuõunad	Maitse: Tekstuur: Välimus:	
vanillikaste	Maitse: Tekstuur: Välimus:	