

Hautamine ja küpsetamine: kanapilaff ja kohupiimavorm

Tunni eesmärk:

1. Hautamine. Kanapilaffi valmistamine.
2. Kohupiimavormi küpsetamine.
3. Tärglise kasutamine ja kisselli keetmine.
4. Korrastustööd õppeköögis

Tööjuhised

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



Kanapilaff - 2 portsjonit kaaluga 300 g

Tooraine	Valmistamine
140 g broilerifilee 15 ml toiduõli broilerile 100 g pikateraline riis 75 g porgand 40 g mugulsibul 65 g paprika 3 g küüslauk 20 ml toiduõli köögiviljale 350 ml kanapuljong (pulbrist) 60 g hernes külmutatud	1. Pese ja puhasta mugulsibul, küüslauk, porgand, paprika. 2. Haki küüslauk. 3. Tükelda sibul 5 mm, porgand ja paprika 7 mm kuubikuteks. 4. Tükelda broilerifilee 2 cm kuubikuteks. 5. Kuumuta pannil õli , lisa broilerikuubikud, pruunista. Maitsesta soola ja pipraga. 6. Kuumuta kastruli põhjas toiduõlis mugulsibul, porgand, paprika ja küüslauk. Ära pruunista. 7. Lisa köögiviljadele pestud ja nõrutatud riis, kuumuta läbi. 8. Lisa puljong. Kuumuta keemiseni. 9. Lisa praetud liha ja hauta madalal temperatuuril, kaane all , peaaegu valmis. Ära vahepeal sega! Vajadusel lisa juurde kuuma puljongit või vett. 10. Lõpuks lisa külmutatud hernes ja hauta veel paar minutit.
Serveerimine: 3 g maitseroheline	1. Pese ja kuivata maitseroheline. Haki peeneks. 2. Serveeri pilaff eelsoojendatud taldrikul. 3. Kaunistatakse hakitud maitserohelisega.

Töövahendite loetelu pilaffi valmistamiseks:

1. Lõikelaud (punane) - kana tükeldamiseks
2.
3.
4.

Töövahendid magustoidu valmistamiseks:

1. Metallist GN 1/6 - kohupiimavormi küpsetamiseks
2.
3.
4.

Kohupiimavorm mahlakisselliga – 2 portsjoni/ portsjoni kaal 270//120/150

Tooraine	Valmistamine
Kohupiimavorm: 125 g kohupiim 1 tk kanamuna M 40 g suhkur 0,5 spl kartulitärklis 30 g hapukoor 50 g õun 0,5 tl vanillisuhkur kaneel, jahvatatud või (vormi määrimiseks) riivsaia (vormi puisteks)	1. Valmista ette metallist 1/6 GN-vorm a. b. 2. Eelsoojenda ahi 180 °C 3. Sega munakollane suhkruga, lisa kohupiim, hapukoor ja tärkli. Sega korralikult. 4. Koori õun, eemalda südamik. Tükelda õun 1 cm kuubikuteks. 5. Sega õunakuubikud kaneeliga ja lisa kohupiimasegule. 6. Vahusta munavalged tugevaks vahuks ja sega need viimasena ettevaatlikult kohupiimamassiga. 7. Tõsta segu ettevalmistatud küpsetusvormi. 8. Küpseta 180 °C juures umbes 20–25 min kuni vorm on valmis. Kontrolli küpsust puutikuga. Torka tikk vormi sisse. Kui tikk jääb puhtaks on vormiroog küps.
Koosta mahlakisselli retsept kui 1 l vedelat kisselli – 20 g tärklist Kirjuta kisselli valmistamise tehnoloogia.	
Mahlakissell: 300 ml kirsimahl g kartulitärklis ml külm vesi suhkur	1.
Serveerimine:	1. Lõika jahtunud vormiroog võrdse suurusega portsjontükkideks. 2. Serveeri magustoidutaldrikul mahlakisselliga

Koosta tööplaani 30 min sammuga - toitide valmistamiseks on aega 2 tundi

Aeg	Tegevus
	1. Tooraine kaalumine 2. Töökoha <i>mise en place</i>
	Serveeritud roogade degusteerimine. Tagasiside Tunni analüüs.
	Oma töökoha lõppkoristus. Üldised korrastustööd köögis.

Hinnang valmistatud toitudele, töö analüüs

Toidu nimetus	Hinnang	Mis õnnestus? Mis oli raske? Miks?
kanapilaff	Välimus Maitse Konsistents	
kohupiimavorm	Välimus Maitse Konsistents	
mahlakissell	Välimus Maitse Konsistents	