

Keetmine: praktiline arvestustöö

Tunni eesmärk:

Õpitud teadmiste ja praktiliste oskuste demonstreerimine ja kontroll:

1. Isiklik hügieen, tööohutus, töökoha korraldamine köögis
2. Pasta keetmine, pastasalati valmistamine ja serveerimine
3. Riisipudru keetmine ja serveerimine
4. Marjakisselli keetmine ja serveerimine
5. Tööaja ja -vahendite planeerimine

Tööjuhised

Ülesanne 1. Kirjuta menüüs olevate toitude täpne valmistusjuhend.

Ülesanne 2. Planeeri oma tegevused köögis arvestusega, et toitude valmistamiseks ja serveerimiseks on aega **2 tundi**.

Ülesanne 3. Planeeri vajalikud töövahendid ja nõud toitude serveerimiseks.

Ülesanne 4. Valmista ja serveeri 2 portsjonit planeeritud toite.

Ülesanne 5. Koosta eneseanalüüs enda valmistatud toitudele ja köögitööle.



Ülesanne 1: Kirjuta pasta-suitsukanasalati ja riisipudru marjakisselliga täpne valmistamisjuhend.

Pasta-suitsukanasalat 2 portsjonit

| Tooraine | Valmistamine |
|---|--------------|
| Salat: 40 g kuivatatud pastatoode 80 g suitsukana 1 kanamuna M 60 g värsket kurki 60 g punast paprikat 25 g konserveeritud ananassi 1 tl hakitud peterselli | |
| Salatikaste: 80 g hapukoort 20% 80 g majoneesi 0,25 tl karripulbrit Soola | |
| Serveerimine: Serveeri eelrootaldrikul 2 võrdset portsjonit. Kaunista. Valmistatud salati kogukaalg Ühe salatiportsjoni kaalg | |

Riisipuder marjakisselliga 2 portsjonit

| Tooraine | Valmistamine |
|---|--|
| Riisipuder: 90 g pudruriis 200 ml vesi 0,25 tl sool 200 ml piim 2,5% 50 ml kohvikoor 10% 25 g suhkur vanillsuhkur | |
| Marjakissell: 80 g mustsõstar külmutatud 300 ml vesi suhkur 10 g kartulitärklis 50 ml vesi tärklise lahustamiseks | |
| Serveerimine: | Serveeri sügavas magustoidutaldrikus 2 võrdset portsjonit riisiputru kisselliga. Riisipudru kaal kokku..... g Kisselli kaal kokku g Ühes portsjonis putru g, kisselli g |

Ülesanne 4: Valmista ja serveeri planeeritud aja jooksul.

- 2 portsjonit pastasalatit
- 2 portsjonit riisiputru marjakisselliga

Ülesanne 5: Eneseanalüüs

1. Anna hinnang oma pastasalatile 5 palli skaalal, kus:

| Punktid | Kirjeldus | |
|------------------------------|---|-----------------|
| 5 | pastasalati kõik koostisosad on hästi keedetud, tükeldus on ühtlane ning salat on hästi maitsestatud | |
| 4 | pastasalati kõik koostisosad on hästi keedetud, tükeldus on ebaühtlane, salati maitsestamine vajab korrigeerimist | |
| 3 | pastasalati mõned koostisosad on jäänud tooreks või on üle keedetud, tükeldus on ebaühtlane ning maitsestamine vajab korrigeerimist | |
| 2 | pastasalat on söödamatu | |
| Kriteerium | Valmistaja hinnang põhjendusega | Õpetaja hinnang |
| Salati välimus / konsistents | | |
| Salati maitse | | |

2. Anna hinnang oma riisipudrule kisselliga 5 palli skaalal, kus:

| Punktid | Kirjeldus | |
|---|--|-----------------|
| 5 | riisipuder on valmis ning konsistents sobib kisselliga serveerimiseks, kissell on õige konsistentsiga, puder ja kissell on hästi maitsestatud | |
| 4 | riisipuder on valmis, konsistents on liiga vedel/ tihke kisselliga serveerimiseks, kissell on vedel/ paks, puder ja kissell on hästi maitsestatud | |
| 3 | riisipuder on veidi toores, konsistents on liiga vedel/ tihke kisselliga serveerimiseks, kissell on vedel/ paks/ tükkis, pudru ja kisselli maitse vajavad korrigeerimist | |
| 2 | riisipuder ja kissell on söödamatud | |
| Kriteerium | Valmistaja hinnang põhjendusega | Õpetaja hinnang |
| Riisipudru ja kisselli välimus/ konsistents | | |
| Riisipudru ja kisselli maitse | | |

3. Analüüsi oma tänast töökorraldust:

1. Isiklik hügieen - põhjenda

2. Töökoha korrashoid - põhjenda

3. Tööaja planeerimine ja sellest kinnipidamine - põhjenda

4. Anna hinnang oma keetmise teema praktilises tundides omandatud oskustele
(mõttele praktilistes tundides seni õpitud töökorraldusele, töövõtetele, valmistatud toitudele)

1. Mida Sa tead keetmisest, keedetud toitudest?

2. Missuguseid keedetud toite Sa oskad valmistada?

3. Kuidas Sa ennast praegu köögis tunned? Mis on muutunud võrreldes esimese praktilise tunniga?
Põhjenda.

4. Mis Sind praktilistes tundides häirib? Mis võiks Sinu arvates olla teisiti?