

## Pastaroa keetmisvõtted, eeltöötlemisvõtted ja vajalikud töövahendid



Tutvu alljärgneva retseptiga ning kirjelda toiduvalmistamise käigus kasutatud eeltöötlemisvõtteid ja keetmisvõtteid. Loetle nendeks vajalikud töövahendid ja seadmed ning millise tooraine puhul kasutad.

### Alfredo pasta brokoliga 4–6 portsjonit

Alus: <https://www.delimano.ee/retseptid/pasta-alfredo-brokoliga>, retsept on muudetud.

Tooraine	Valmistamine
500 g pastat 1 brokoli 1 tomat 50 g porrulauku 50 g võid 200 g kanafilee 2 küüslauguküünt 200 ml toidukoort 100 g Valio „Forte“ juustu jahvatatud muskaatpähklit soola kaunistuseks värske basiilik	1.Keeda pasta. 2.Tükelda brokoli väikesteks õisikuteks. 3.Auruta brokoliõisikuid 1-2 minutit. Kurna, jahuta. 4.Koori tomat, tükelda ( <b>NB! Tuleta meelde tomati koorimise tehnika</b> ). 5.Sulata pannil või. Lisa tükeldatud kanafilee, pisut soola, purustatud küüslauguküüned ja sega kõik omavahel läbi. 6.Lisa pestud ja tükeldatud porrulauk. 7.Lisa toidukoor ning sega uuesti ja lase pisut haududa. 8.Lisa pannile pasta, tomat ja brokoli, 100 ml pasta keeduvett, sega kõik omavahel korralikult läbi. 9.Lisa riivitud juust, jahvatatud muskaatpähkel ja sega kuni juust on sulanud. 10. Serveeri roog pastataldrikust ja kaunistava värske basiilikuga.

### Täida tabelid

Eeltöötlusvõtte nimetus	Millise tooraine puhul kasutad?	Eeltöötluse jaoks sobivad töövahendid ja seadmed



Kuumtöötlusvõtte nimetus	Millise tooraine puhul kasutate?	Kuumtöötamise jaoks sobivad töövahendid ja seadmed

Õppevara on koostatud Euroopa Sotsiaalfondi meetme „Kaasaegse ja uuendusliku õppevara arendamine ja kasutuselevõtt“ toetusel.  
 Projekt nr 2014-2020.1.03.21-0311

