


KEETMINE: tükeldamine ja kartulisalat

Tunni eesmärk:

1. Õppeköögis töötamise reeglid
 - a. Töökoha korraldamine
 - b. Hügieenireeglid
2. Kokanoa käsitlemine. Kuubikute tükeldamine.
3. Väheses vedelikus keetmine.
4. Korrastustööd õppeköögis

Kartulisalat 2 portsjonit

Tooraine	Valmistamine
150 g kartul (võta 1 terve keskmine kartul) 40 g porgand 1 tk kanamuna M 50 g marineeritud kurk 50 g keeduvorst 30 g õun	1. Kaalu vajalik tooraine. 2. Pese kartulid ja porgandid. 3. Keeda köögiviljad koos koorega väheses vees. Jahuta jahutuskapis. 4. Keeda muna kõvaks 10 min. Jahuta. 5. Koori keedetud, jahutatud kartulid ja porgandid ning tükelda 5 mm kuubikuteks. 6. Koori jahtunud muna. Haki või riivi. 7. Tükelda marineeritud kurk 5 mm kuubikuteks. 8. Tükelda keeduvorst 5 mm kuubikuteks. 9. Pese, koori ja puhasta õun ning tükelda 5 mm kuubikuteks.
Salatikaste: 100 g hapukoor 75 g majonees maitseroheline (till, petersell) sool	1. Sega hapukoor ja majonees. 2. Lisa hästi peeneks hakitud till ja petersell. 3. Maitsesta soolaga.
	1. Kalla kaste tükeldatud salatikomponentidele ning sega õrnalt läbi. 2. Enne serveerimist lase salatil külmkapis maitsestuda. 3. Serveeri kaks võrdset portsjonit, kaunistades maitserohelisega.
Tööjuhised:	
1. Loe läbi kartulisalati valmistamise tehnoloogia. 2. Komplekteeri vajalikud töövahendid. Joonista töölaua plaan enne toiduvalmistamise algust kui toorained on kaalutud. 3. Valmista kartulisalat. Kaalu ära kogu salat ja serveeri kahe võrdse portsjonina. 4. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis ning valmistatud toitude kohta analüüs	

Töölaua plaan

Valmistoidu kaal

Kaalu ära kogu salat ja jaga kaheks võrdseks portsjoniks.

Kogu minu salat kaalub g.

Ühe portsjoni kaal on..... g.

Analüüsi oma tänast praktilist tööd õppeköögis! 😊

Mida tundsid enne praktilise tunni algust ?

Mis Sul täna kõige paremini toiduvalmistamisel õnnestus?

Mida peaksid veel harjutama?

Kirjelda, kuidas sujus köögitöö planeerimine.

Mis oli töö planeerimisel kõige keerulisem?

Mida uut õppisid täna praktilises toiduvalmistamise tunnis?