

Keetmine: tükeldamine, kartulipuder, kapsasalat, tomatisalsa, keedetud viinerid

Tunni eesmärk:

1. Köögiviljade eeltöötlemine, tükeldamine.
2. Töö planeerimine: tööde järjekord ja vajalikud töövahendid.
3. Töökoha korraldamine.
4. Korrastustööd õppeköögis.

Tööjuhised

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



Kartulipuder

Tooraine	Valmistamine
350 g kartul 100 ml piim 15 g või sool (muskaatpähkel)	1. PKP (pese, koori, pese) kartulid. 2. Tükelda kartulid võrdseteks umbes kanamuna suurusteks tükkideks. 3. Keeda kartulid väheses soolaga maitsestatud vees täiesti pehmeks. 4. Kurna. Tambi pudruks. 5. Lisa või ja kuum piim, tambi puder veel korralikult läbi. 6. Maitsesta lõplikult.

Kapsa-köögiviljasalat majoneeskastmega

Tooraine	Valmistamine
Salat: 80 g paprika 20 g varsseller 100 g värsked kapsas 80 g porgand sool värsked till värsked petersell	1. Pese ja puhasta köögiviljad. 2. Tükelda paprika ja kapsas väga peenteks ribadeks, varsseller õhukesteks viiludeks, porgand riivi jämedal riivil. 3. Tambi või mudi kapsast väheses soolaga, kuni see natuke pehmeneb ja eraldub veidi kapsamahla. 4. Haki maitseroheline hästi peeneks.
Salatikaste: 80 g majonees 1 spl sidrunimahla 0,5 tl suhkur 1 tl mahe sinep sool	1. Sega kokku kastme kõik komponendid. 2. Kontrolli maitset, vajadusel maitsesta täiendavalt.
	1. Sega tükeldatud köögiviljad salatikastmega. 2. Kata salatikauss toidukilega ja aseta serveerimiseni külmkappi.



Tunni analüüs 😊

Mis Sul täna toiduvalmistamisel hästi õnnestus? Miks?

Mis veel väga hästi ei õnnestunud? Mis vajab kindlasti veel harjutamist? Miks?

Mida õppisid oma tänasest köögitöö planeerimisest?

Mida täna veel õppisid?