

Keetmine: *Pasta Carbonara*, mannaht, infuseerimine

Tunni eesmärk:

1. Rohkes vedelikus keetmine.
2. Pasta keetmine, pastaroa valmistamine ja serveerimine.
3. Mannavahu valmistamine ja serveerimine.
4. Infuseerimine. Maitsepiima valmistamine.

Tööjuhised

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



Pasta Carbonara - 1 portsjon

Tooraine	Valmistamine
60 g spagetid 600 ml vesi pasta keetmiseks 35 g suitsupeekon 5 g oliivõli 1 tk munakollane 10 g Parmesanjuust sool must pipar purustatud 40 ml pasta keeduvedelik kastmesse (3 spl)	1. Keeda pasta rohkes soolaga maitsestatud vees <i>al dente</i> . 2. Lõika peekon väikesteks kuubikuteks. Prae mõõdukal kuumusel väheses õlis krõbedaks. 3. Riivi juust. 4. Löö munakollane ja munavalge eraldi kaussidesse (munavalget ei kasuta). Klopi munakollane vispliga lahti. 5. Sega munakollase juurde enamuse riivitud juustu, maitsesta väheses musta pipraga. 6. Kurna spagetid. Säilita osa keeduvett kastmele! 7. Vispelda munakollasele osade kaupa juurde kuum keeduvedelik. 8. Lisa keedetud pasta praetud peekonile. Sega läbi. 9. Lisa muna-juustusegu. Kuumuta kiiresti läbi nii, et kaste muutub kreemiseks. Ära üle kuumuta, muna läheb tükki!
Serveerimine: 5 g parmesani juust värske basiilik	1. Serveeri 1 portsjon, puista peale allesjäänud riivitud juust ja jahvata veidi musta pipart. 2. Kaunista portsjon värske basiilikuga. Serveeri kohe!

Minu *Pasta Carbonara* portsjoni kaal on



Mannavaht mündipiimaga - 2 portsjonit

Tooraine	Valmistamine
Mündipiim: 150 ml piim 2,5% 1 oks värske münt	1. Pane piim ja mündioks kastrulisse. Lase korraks keema tõusta, tõsta kohe pliidilt ära. 2. Jahuta toatemperatuurini, edasi lase maittsel külmkapis kuni serveerimiseni tõmmata (infuseeruda). 3. Vahetult enne serveerimist eemalda mündioks.
Mannavaht: 25 g mustsõstrad külmutatud 25 g vaarikad külmutatud 10–20 g suhkur 20 g nisumanna 250 ml vesi	1. Pane marjad veega keema. Keeda kuni marjad on pehmed ja kurna/suru läbi sõela. Marjakestad ja seemned viska ära. 2. Lisa marjamahlale suhkur. Kuumuta keemiseni. 3. Sõrista keevasse vedelikku manna. Keeda pidevalt segades 4–5 minutit, lase kaane all mõned minutid tõmmata. 4. Jahuta puder käesoojaks ning vahusta kohevaks. 5. Serveeri külma mündipiimaga

Planeeri oma tööaeg

Ajavahemik	Tööülesanne

Planeeri vajaminevad töövahendid

Töövahendi nimetus	Kogus	Mille jaoks vajad?

Eneseanalüüs

1. Toidud

Kuidas Sul õnnestus *Pasta Carbonara*? Põhjenda

Kuidas Sul õnnestus mannaaht? Põhjenda

Mida peaksid veel harjutama? Põhjenda

2. Töökorraldus

Isiklik hügieen

Töökoha kord

Tööaja planeerimine