

Küpsetised: muretaigen/*quiche* fetajuustu ja oliividega

Tunni eesmärk:

1. Muretaigna valmistamine
2. Soolase täidise valmistamine
3. *Quiche* vormimine ja täitmine täidisega

Tööjuhised

1. Loe läbi muretaigna ja täidise valmistamise tehnoloogiad.
2. Planeeri enda töö. Reasta tööetapid loogilises järjekorras. Planeeri vajalikud töövahendid.
3. Valmista *quiche*d fetajuustu ja oliividega ning serveeri vastavalt õpetaja antud juhistele.
4. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis ning valmistatud kohupiimataskute ja enda töö analüüs.



Muretaigen ja korvikeste vormimine ning küpsetamine

Tooraine	Valmistamine
või 0,200 kg nisujahu 0,300 kg muna 0,100 kg juust (riivitud) 0,100 kg kokku 0,700 kg	Sega kõik koostisosad kokku taignaks. Lase külmas seista ca 1h. Muretaignakorvid Ø 8 cm Rulli tainas lahti, ca 1–2 mm paksuseks.  Löö rõngaga välja kettad ja suru tartaletivormidesse.  Asetada sügavkülma, kuni taigen vormides on täiesti külmunud. Seejärel kohe küpseta. Küpsetustemperatuur 220 °C, ca 8–10 minutit

Täidis ja quiche'de valmistamine

Tooraine	Valmistamine
muna 0,150 kg vahukoor 35% 0,600 l juust/riivitud 0,070 kg feta juust 0,200 kg mustad oliivid 0,050 kg <u>sool, pipar, pune, basiilik</u> kokku 1,07 kg	Sega kokku muna, vahukoor, riivitud juust ja maitsesta! Täida küpsetatud vormid seguga. Feta juust lõika kuubikuteks, oliivid viiluta ja jaga ühtlaselt tartalettide vahel. Küpseta 200 °C juures, ca 12–15 minutit. Kaunistava vastavalt soovile.



Planeeri oma tööaeg

Ajavahemik	Tööülesanne

Planeeri vajaminevad töövahendid

Töövahendi nimetus	Kogus	Mille jaoks vajad?

Eneseanalüüs

1. *Quiche'de* valmistamine

Kuidas Sul õnnestus muretaigna valmistamine, toodete vormimine ja küpsetamine? Põhjenda.

.....

Kuidas Sul õnnestus *quiche'de* vormistamine ja lõplik viimistlus? Põhjenda.

.....

Kirjelda kolme lausega kuidas sinu valmistatud *quiche* maitstes.

.....

Retsepti väljatulek oli 10 tk. Mitu korrektset *quiche* sa valmistasid?

.....

2. Töökorraldus. Anna hinnang enda tööle köögis.

Isiklik hügieen.

.....

.....

Töökoha kord.

.....

.....

Tööaja planeerimine.

.....

.....