

Praadimine: Hakkšnitسل vokitud köögiviljade ja hapukoorekastmega (Sauce Velouté tuletis)

Tunni eesmärk:

1. Hakkšnitسل, vokitud köögiviljade ja hapukoorekastme valmistamine.
2. Töö planeerimine: tööde järjekord ja vajalikud töövahendid.
3. Töökoha korraldamine.
4. Korrastustööd õppeköögis.

Tööjuhıs
<p>1. Loe läbi hakkšnitسل, vokitud köögiviljade ja hapukoorekastme valmistamise tehnoloogia.</p> <p>2. Täida tabel tänase tööplaani ja vajaminevate töövahendite kohta. Kokkulepitud serveerimisaeg on kell.....</p> <p>3. Valmista hakkšnitسلit vokitud köögiviljade ja hapukoorekastmega.</p> <p>4. Serveeri 2 portsjoni, kus portsjonis on 1 hakkšnitسل (150 g), 200 g vokitud köögivilju ja 75 g hapukoorekastet.</p> <p>5. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis ning valmistatud toitude kohta analüüs.</p>



Hakkšnitسل, vokitud köögiviljad, hapukoorekaste 2 portsjonit

Tooraine	Valmistamine
<p>Hakkšnitسل 220 g hakkliha, kodune 0,5 tk muna 30 g mugulsibul 20 g sai 80 ml vesi, saia leotamiseks 60 g riivsaia, paneerimiseks toiduõli, praadimiseks sool must pipar, purustatud</p>	<p>Hakkšnitسلi valmistamise tehnoloogia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Koori sibul ja haki <i>brunoise</i> kuubikuteks. 2. Leota sai vees pehmeks. 3. Kuumuta sibul väheses õlis klaasjaks, lase jahtuda. 4. Pigista leotatud sai kuivaks ja sega lahtiklopitud muna ning jahtunud sibulaga. 5. Lisa hakkliha ja sega mass läbi. 6. Maitsesta soola ja pipraga. 7. Klopi mass korralikult läbi. 8. Kaalu mass ja jaga võrdset kaheks osaks nii, et üks hakkšnitسل on 120 g. 9. Vormi ovaalse kujuga hakkšnitسلid ja paneeri riivsaia. 10. Kuumuta pannil rasvaine ja prae šnitسلid mõlemalt poolt. 11. Järelküpseta hakkšnitسلid ahjus 180 °C juures. <p>Serveerimine Serveeri kaks võrdset portsjonit hakkšnitسلit vokitud köögiviljade ja hapukoorekastmega.</p> <p>Serveerimisel arvesta portsjonisse hakkšnitسل 150 g/1tk</p>
<p>Vokitud köögiviljad 470 g porgand 130 g pastinaak 80 g porrulauk toiduõli praadimiseks sool</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pese, koori ja pese köögiviljad. 2. Tükelda köögiviljad <i>julienne</i> ribadeks. 3. Kuumuta pann ja rasvaine. 4. Voki köögiviljad ja maitsesta väheses soolaga. <i>Maitsestamiseks võid kasutada ka värsked ürte.</i> <p>Serveerimisel arvesta portsjonisse 200 g</p>



Hapukoorekaste 220 ml hele puljong 10 g nisujahu 10 g või 82% 20 g hapukoor 20% sool valge pipar, jahvatatud	1. Kuumuta kastrulis rasvaine keskmiselt madalal kuumusel. 2. Lisa jahu, sega ja kuumuta koos rasvainega mõned minutid (4–6 min) kuni jahu on kollakas ja tunda on küpsise lõhna. Jahu ei tohi pruunistuda! 3. Kuumuta puljong. 4. Lisa rasvaine-jahusegule puljong. Sega korralikult, et ei tekiks tükke. Kasuta segamiseks visplit. Keeda madalal kuumusel kuni kaste pakseneb. 5. Lisa hapukoor ja maitsesta. Vajadusel kurna. Serveerimisel arvesta portsjonisse 75 g
--	---

Tööplaan ja vajalikud töövahendid

Kellaaeg	Tööülesanne	Vajalikud vahendid
	Kätepesu. Töökoha puhastus, ettevalmistus, töövahendite ja toidukauba komplekteerimine.	
	Toiduvalmistamise algus:	
	Serveerimine	
	Puhastustööd	

Analüüsi oma tänast päeva. 😊

1. Milline tööprotsess Sul täna kõige paremini toiduvalmistamisel õnnestus?

.....

.....

2. Milline osa oli tööplaneerimisel kõige keerulisem ja mida sa sellest õppisid?

.....

.....

3. Kuidas õnnestus portsjonite serveerimine? Kas Sinu valmistatud komponentide kaal vastas töölehel ette antud kaalule? Erinevuste korral põhjenda, millest võis erisus tekkida.

.....

.....

4. Mida peaksid toiduvalmistamisel veel harjutama?

.....

.....

Õpetaja tagasiside toitulele:

Kriteerium	Tagasiside
Hakkšnitsli vormimine, praadimine	
Vokitud köögiviljade tükeldus, vokkimine	
Hapukoorekastme konsistents ja maitse	
Roa maitse	
Roa välimus	