

# Kalatoidud. Praktiline töö 2. Räimede puhastamine ja räimepihvide valmistamine

## TUNNI EESMÄRGID


1. Järgida isiklikku hügieeni ja tööohutust ning ja korraldada oma töö köögis.
2. Räimede puhastamine.
3. Räimepihvide valmistamine pearoaks koos lisanditega.
4. Osaleda meeskonnaliikmena puhastus- ja korrastustöödel õppeköögis.

### Tööjuhised

1. Loe läbi toitude valmistamise tehnoloogiad.
2. Töö planeerimine - planeeri oma tööaeg ja vajalikud töövahendid.
3. Valmista 2 portsjonit kalahakkšnitslit lisanditega, serveeri 1 portsjon õpetajale hindamiseks ja teine serveerimislauale.
4. Analüüsi oma tänast tööd vastavalt juhendile.
5. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis vastavalt meekonna tööplaanile.



## Ülesanne 1. Valmista retsepti järgi räimepihvid.

Tooraine	Valmistamine
<p><b>Räimepihvid</b> 2p</p> <p>Räim jahutatud, rookimata 300g Kanamuna 1 tk (Vesi 1-2 spl) Nisujahu 30 g Must pipar Värske till 2 g Riivsaia 50 g Toiduõli praadimiseks 50 g</p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kaalu vajalik tooraine</li><li>2. Puhasta räimed: eemalda sisikond, pea. Suru rümbad näppude vahel liblikfileedeks, eemalda saba ja selgroog.</li><li>3. Haki till peeneks.</li><li>4. Aseta pooled liblikfileed sinisele lõikelauale nahad allapoole.</li><li>5. Maitsesta soola ja pipraga, puista peale hakitud tilli.</li><li>6. Kata iga filee teise umbes samasuure fileega, nahaga ülespoole.</li><li>7. Paneeri saadud pihvid esmalt nisujahus, seejärel lahti klopitud munas (muna-veesegus), lõpuks riivsaia (või soovi korral uuesti jahus).</li><li>8. Prae keskmiselt kuumal pannil väheses õlis kuldseks.</li></ol> <p>Serveeri eelsoojendatud taldrikul 65 °C koos planeeritud lisanditega.</p>

**Ülesanne 2.** Kirjuta lisandite retseptidele korrektne valmistamisjuhend ning valmista nende järgi pearoa lisandid.

Tooraine	Valmistamine
<b>Spinati-kartulipüree</b> 300 g kartulit 30 g spinatit 100 ml piima 20 g võid Soola	

Tooraine	Valmistamine
<b>Mädarõika kaste</b> (velouté baasil) 20 g võid 20 g nisujahu 250 ml heledat puljongit 20 ml vahukoort mädarõigast värsket tilli	

Tooraine	Valmistamine
<b>Ahjupeet</b> 160 g peeti maitsestamiseks palsamiädikat, soola, toiduõli	

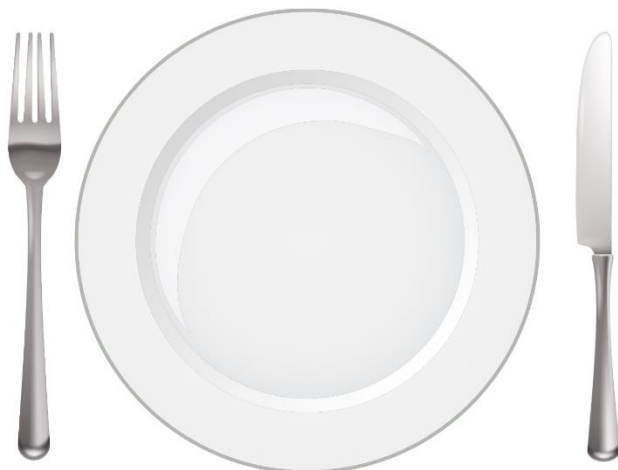
Tooraine	Valmistamine
<b>Klopitud kurgisalat</b> 80 g värsket kurki värsket tilli, soola, suhkrut soovi korraal 3 % äädikat	

**Ülesanne 3.** Planeeri oma tööaeg, kui töö algus köögis on kell ..... ja serveerimine kell .....

**Tööplaan ja töövahendite planeerimine** 30 min sammuga. Aega toiduvalmistamiseks 2 tundi.

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

**Ülesanne 4.** Planeeri ja visanda oma väljastatav roog ümmargusele taldrikule. Serveeri roog nii nagu joonisel.



## Ülesanne 5.

Analüüsi tänast tundi ja anna oma tööle hinnang.

Täna hindan oma tööd praktilises tunnis järgmiselt:

Kriteerium	Hinne (0-5)	Põhjendus
Räimepihvide välimus ja maitse		
Kaste		
Kartuli – spinatipüree välimus ja maitse		
Köögiviljalisandite välimus ja maitse		
Serveerimine kokku, roa välimus		
Töö planeerimine		

Õpetaja hinnang: