

Lihatoidud. Portsjonitükilise liharoa valmistamine, paneeritud liha praadimine.

TUNNI EESMÄRK

1. Järgida isiklikku hügieeni ja tööohutust ning ja korraldada oma töö köögis.
2. Liha portsjonitükide lõikamine, vasardamine, vormimine ja paneerimine.
3. Liha praadimise praktiline töö - šnitsel.
4. Lisandite valmistamine –Hasselbacki kartul, porgandipüree, oa lisand
5. Külma maitsevõi kapparitega (*Cafe de Paris*) valmistamine.
6. 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 šnitslit 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 tööplanile.



Ülesanne 1. Valmista retsepti järgi šnitsel ja maitsevõi (*Cafe de Paris*)

Šnitsel 2 portsjonit 240 g sea välisfileed Paneerimiseks 20 g nisujahu 1 muna 40 ml piima 40 g riivsaia toiduõli (praadimiseks) sool, must pipar	Valmistamine: <ol style="list-style-type: none">1. Kaalu vajalik tooraine.2. Lõika lihast 120 g (umbes 1 cm paksused) viilud3. Vasarda läbi kile ja vormi ovaalseks.4. Maitsesta lihaviilud soola ja pipraga.5. Tee topeltpaneering6. Kuumuta pannil õli.7. Prae kuumal pannil 2 šnitslit mõlemalt poolt kuldpruuniks.8. Vajadusel järelküpseta ahjus.
--	--

Maitsevõi kapparite ja sinepiga <i>Cafe de Paris</i> 2 portsjonit 50 g võid 5 g kappareid, 5 g peterselli, 5 g küüslauk 2 g sinepit Worcester'i kastet Sool	Valmistamine: <ol style="list-style-type: none">1. Haki kapparid, petersell ja küüslauk hästi peeneks.2. Sega toasooja võiga ühtlaseks.3. Maitsesta sinepi, Worcesteri kastme ja soolaga.4. Tee kahe lusika abil võimassist kaks võrdset knelli ja pane külmkappi tahkuma.5. Serveeri kuumal šnitslil.
--	---

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

Hasselbacki kartul 2 portsjonit 200 g kartulit (2 tk suuremat kartulit) 10 g võid Sool 10 g parmesani	Valmistamine:
---	----------------------

Porgandipüree 2 portsjonit Retsept: 300 g porgandit 50 g võid Sool muskaatpähklit (vm. maitseaineid)	Valmistamine:
---	----------------------

Türgi oad 2 portsjonit 100 g türgi ube 10 g võid 5 g küüslauku Sool	Valmistamine:
---	----------------------

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.

Aeg	Tööülesanne	Vajalikud vahendid
	Töökoha puhastus ja komplekteerimine. Tooraine kaalumine ja vajalike toorainete asetamine külmkappi. Pliit sooja.	kandik 1/9 GN -tk
	Toiduvalmistamise algus	
	Serveerimine Töökoha puhastus.	



Ülesanne 4. Analüüsi tänast tundi ja anna oma tööle hinnang.

Täna hindan oma tööd praktilises tunnis järgmiselt:

Kriteerium	Hinne (0-5)	Põhjendus
Šnitslite välimus ja maitse		
Hasselbacki kartulite välimus ja maitse		
Köögiljalisandite välimus ja maitse		
Serveerimine, roa välimus		
Töökoha korrashoid		
Töö planeerimine		

Õpetaja hinnang: