

Lihatoidud. Praktiline töö 5. Vuti konditustamine. Täidetud vuti valmistamine.

TUNNI EESMÄRK

1. Järgida isiklikku hügieeni, tööohutust ja korraldada oma tööd köögis.
2. Terve vuti konditustamine.
3. Täidetud vuti valmistamine – vormimine ja grillimine.
4. Lisandite valmistamine – porgandipüree, kastme ja köögiviljalisandi valmistamine.
5. Osaleda meekonna liikmena puhastus- ja korrastustöödel õppeköögis.

Ülesanne 1

Terve vuti konditustamine ning kirjuta jaotustükkide kaalud tabelisse.

Jaotustükk	kg	Too üks näide millise toidu jaoks seda jaotustükki kasutaksid
Terve vutt		
Konditustatud vutt (puhastatud vutt)		
Karkass puljongiks		

Ülesanne 2

Valmista retsepti järgi vutipuljong alles jäänud karkassist. Kirjuta puljongi valmistamise juhend.

Vutipuljong Pardi karkass 1 l vett 30 g porgandit 20 g sibulat 30 g varssellerit Must terapipar, loorber	
--	--

Ülesanne 3

Valmista ja serveeri 2 portsjonit: täidetud vutt, valge veini kaste, porgandipüree ja köögiviljalisand.

Täidetud vutt 1 portsjonit Puhastatud vutt Täidis vutile:	Leota must ploom kuumas vees. Tükelda varsseller ja õun väikesteks kuubikuteks ja kuumuta pannil võis esmalt varsseller, siis lisa õun ja kuubikuteks tükeldatud ploom. Kuumuta kõik läbi ja lisa hakitud kreeka pähklid.
---	--

15 g must ploom 15 g varsseller 20 g õun 5 g kreeka pähkel 5 g või Sool, pipar	Aseta puhastatud vutt nahaga allapoole lõikelaiale ja maitsesta puhastatud vutt soola ja pipraga. Aseta peale täidis ning vormi lind ühtlaseks ja kinnita seljalt tikkudega. Küpseta vutt ahjus 180°c kraadi juures umbes 20 minutit
---	--

Porgandipüree 300 g porgand 50 ml vahukoor ½ väikese apelsini mahl ja natuke riivitud apelsinikoort sool	Koori porgand ja lõika väiksemaks. Keeda vees pehmeks. Kurna enamus veest teise kaussi ja lisa vahukoor ja apelsinimahl. Püreesta, lisa vajadusel veel keeduvett, et tulemus oleks siidine, maitsesta soola ja riivitud apelsinikoorega.
---	--

Valge veini kaste 1 spl või 30g sibul värsk tüümian 50 ml valge vein 50 ml hele puljong 40 ml vahukoor Dijon sinep	Sulata või pannil ja prae selles sibulat ja tüümiani kuni sibul muutub klaasjaks. Lisa valge vein ja redutseeri poole võrra. Lisa vahukoor ja sinep, maitsesta soola ja vajadusel mõne tilga sidrunimahlagaga. Kuumuta keemiseni. Kurna ja serveeri.
--	--

Kirjuta köögiviljalisandi retseptile tooraine ja valmistamise juhend, valides sobivad toorained järgnevast loetelust: 150 g porgandit, 150 g peeti, 50 g ube, 50 g maisi

Tooraine	Valmistamine

Ülesanne 4

Planeeri ja visanda täidetud vuti serveerimine.

Ülesanne 6

Analüüsi tänast tundi ja anna enesehinnang.

Täna hindan oma tööd praktilises tunnis järgmiselt:

Kriteerium	Hinne (0-5)	Põhjendus
Vuti konditustamine		
Täidetud vuti välimus ja maitse		
Porgandipüree välimus ja maitse		
Kastme välimus ja maitse		
Köögiljalisandi välimus ja maitse		
Prae serveerimine, roa välimus		
Oma töökoha korrashoid ja hügieen		

Õpetaja hinnang: