

Põhikastmed: *velouté* kaste, hakkliharull, karamellkissell

Tunni eesmärk:

1. Heleda põhikastme ehk *velouté* kastme valmistamine.
2. *Velouté* kastmest tuletatud kastmete valmistamine.
3. Täidisega hakkliharulli valmistamine.
4. Vinegrettkastme valmistamine.
5. Suhkru karamellistamine ja karamellkisselli valmistamine.

Hele põhikaste ehk *sauce velouté*

Tooraine	Valmistamine
Blond roux 20: 10 g võid 10 g nisujahu	1. Kuumuta võid ja nisujahu kastrulis keskmisel kuumusel kuni jahu muutub teraliseks ja on läbi küpsenud. Jahu värvus muutub helekollaseks - <i>blond roux</i> .
Hele põhikaste: <i>blond roux</i> 20 250 ml hele puljong Sool	1. Lisa valmis <i>roux</i> ´le pool heledat puljongit. Sega korralikult kuni kaste pakseneb. 2. Lisa pidevalt segades ülejäänud puljong. 3. Keeda kastet tasasel tulel umbes 10 minutit. 4. Maitsesta põhikaste vajadusel soolaga.

Hele mädarõikakaste

Tooraine	Valmistamine
250 ml hele põhikaste 30 ml rõõsk koor mädarõigas (konserveeritud)	1. Lisa heledale põhikastmele rõõsk koor. Lase kastmel keema tõusta. 2. Maitsesta kaste mädarõikaga. Kuumuta keemiseni. 3. Kontrolli maitset.

Keedetud tatar

Tooraine	Valmistamine
70 g tatar 150 ml vesi 6 g toiduõli sool	1. Pese tatar, nõruta sõelal. 2. Prae tatar poti põhjas toiduõliga läbi. 3. Lisa kuum vesi. Maitseks soolaga. 4. Keeda kaane all madalal temperatuuril ca 15 minutit. Vajadusel lisa veidi kuuma vett. Kogu vedelik peaks imendumata tatrasse.



Hakkliharull seenetäidisega - 2 tk

Tooraine	Valmistamine
Lihthakkmass: 170 g hakkliha 20 g sai 30 ml vesi 25 g mugulsibul 10 g toiduõli ½ kanamuna M sool must pipar jahvatatud	<ol style="list-style-type: none">1. Leota sai külmas vees.2. Koori mugulsibul ja tükelda väikesteks kuubikuteks.3. Prae sibul madalal temperatuuril klaasjaks. Jahuta.4. Sega leotatud sai, praetud sibul, hakkliha ja muna.5. Lisa maitseained ja sega hakkmass korralikult läbi.
Täidis: 30 g šampinjon 20 g mugulsibulat toiduõli sool maitseained	<ol style="list-style-type: none">1. Koori mugulsibul ja tükelda väikesteks kuubikuteks.2. Tükelda šampinjonid 5 mm kuubikuteks.3. Prae väheses õlis sibul klaasjaks.4. Lisa seened ja prae läbi.5. Maitsesta täidis soola ja sobivate maitseainetega. Jahuta.
Hakkliharull: 20 g riivsaia 40 g toiduõli	<ol style="list-style-type: none">1. Jaota hakkmass kaheks võrdseks osaks.2. Pane töölauale toidukile, vormi selle peale hakkmassist 10x 8 cm suurune ristkülik.3. Aseta selle keskele pool täidisest ning keera toidukile abil rulli.4. Eemalda kile ja vormi käte abil rulli otsad teravaks.5. Paneeri hakkliharull riivsaia.6. Valmista teine samasugune hakkliharull.7. Prae hakkliharullid rohkes õlis igast küljest kuldpruuniks. Järelküpseta 180-kraadises ahjus umbes 5 min.

Kapsa-kurgi-redisesalat

Tooraine	Valmistamine
150 g värske kapsas 30 g värske kurk 20 g redis Värske till	<ol style="list-style-type: none">1. Pese ja puhasta köögiviljad.2. Tükelda kapsas ribadeks.3. Tükelda kurk ja redis ribadeks (<i>julienne</i>)4. Haki till peeneks.
Vinegrettkaste: 15 ml toiduõli 5 ml sidrunimahla sool suhkur	<ol style="list-style-type: none">1. Sega sidrunimahla soola ja suhkruga.2. Vispelda juurde toiduõli.3. Lisa kaste tükeldatud köögiviljadele. Sega.

NB! Vinegrettkaste on soovitatav valmistada meeskonnas, 3-4 õpilast koos.

Karamellkissell

Tooraine	Valmistamine
300 ml piima 60 g suhkrut 80 g vett 14 g tärklis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pane pool suhkur kuiva potti. Kuumuta kuni suhkur sulab ja muutub kuldpruuniks (suhkru karamelliseerimine). 2. Lisa ettevaatlikult kuum vesi. Keeda kuni suhkrukaramell lahustub. Lisa ülejäänud suhkur. 3. Lisa piim. Kuumuta keemiseni. 4. Sega tärklis külma veega. 5. Lisa tärklis ühtlase joana pidevalt segades keevale piimale. Kuumuta uuesti keemiseni, ära enam keeda.
Serveerimine: 30 g jõhvikakeedis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vala kissell kohe serveerimisnõudesse. 2. Puista kisselli pinnale natuke suhkrut, jahuta kiiresti. 3. Tõsta kisselli keskele keedis.



Hinnang (2–5) valmistatud toituledele koos põhjendusega:

Toidu nimetus	Välimus, konsistents, tekstuur	Maitse
mädarõikakaste		
hakkliharull		
tatar		
köögiviljasalat		
karamellkissell		

Tööplaan. Toitude valmistamiseks on aega 2,5 tundi.

Aeg	Tegevused	Vajalikud töövahendid
10.15		Laualapp. Kandik toorainete komplekteerimiseks.
10.45		
11.15		
11.45		
12.15		
12.45	Pearoog ja dessert lauas.	