

## Linnuliha. Kana tükeldamine ja Kiievi kotleti valmistamine.

Tunni eesmärk:

1. Terve kana tükeldamine jaotustükkideks.
2. Kiievi kotleti valmistamine – vormimine ja paneerimine. Frittimine.
3. Köögiviljalisandi valmistamine.
4. Puljongi valmistamine

### Tööjuhised:

1. Loe läbi tööleht, eriti toitude valmistamise tehnoloogia osa.
2. \*Kui leiad sõnu, mille tähendust ei tea, siis kirjuta need välja ja leia (õpetajaga) seletus (muukeelsele õppijale)
3. Sea isiklik/isiklikud tunni eesmärgid ja kirjuta töölehele.
4. Planeeri enda töö. Reasta tööetapid loogilises järjekorras. Planeeri vajalikud töövahendid.
5. Võta terve kana ja lõika jaotustükkideks (õpetaja juhendamisel või õppematerjali järgi) ning täida tabel (jaotustükk ja selle kaal kilogrammides).
6. Valmista kanapuljong, Kiievi kotlet, köögiviljajawok (praktilises tunnis serveeri road hindamiseks).
7. Tee puhastus ja koristustööd köögis ning tehtu kohta analüüs.



Isiklik eesmärk antud tunniks .....

Lõika terve kana jaotustükkideks ning kirjuta jaotustükkide kaalud tabelisse.

Jaotustükk	kg
terve kana	
1 x kanarinnafilee nahaga	
1 x kanarinnafilee nahata	
1 x kanakoib (täiskoib nahaga)	
1 x poolkoib nahaga	
1 x kanakintsuliha kondi ja nahaga	
1 x kanakintsuliha (konditustatud kintsuliha nahata)	
1 x kanatiib	
1 x kana pooltiib	
karkass puljongiks	

**Kanapuljong.** Kirjuta retseptile valmistamise juhend.

kana karkass 1 l vett 50 g porgandit ½ sibulat 50 g varssellerit must terapiapar, loorber	
---	--

**Kiievi kotlet – 2 portsjonit**

250 g kanafilee 30 g võid 4 g maitserohelist sool, must pipar 40 g nisujahu 1 muna 60 g riivsaia 200 ml toiduõli frittimiseks	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Valmista roheline või, vormi sellest 2 vorstikest, aseta need külmikusse.</li><li>2. Vasarda fileed toidukile vahel, maitsesta.</li><li>3. Keera tahkunud roheline või esmalt väikese filee sisse, seejärel koos viimasega suure filee sisse.</li><li>4. Vormi korrektsed piklik-ovaalse kujuga kotletid.</li><li>5. Paneeri kotletid jahus, munasegus ja riivsaia, aseta külmikusse.</li><li>6. Friteeri Kiievi kotletid kuldpruuni värvuseni ning küpseta ahjus üle.</li></ol>
---	---

**Köögiviljawok - 2 portsjonit**

Kirjuta retseptile valmistamise juhend.

<b>Köögiviljawok</b> 2 portsjonit  80 g paprikat (puhas kaal) 50 g türgi uba 100 g hiina kapsast	
--	--

\* Loe läbi retsepti ja kirjuta välja sõnad, milles täpselt aru ei saa.

(\*muukeelsele õppijale)


**Tööplaan 30 minutilise sammuga.** Toitude valmistamiseks on aega 2,5 tundi.

Aeg	Minu tegevused	Vajalikud töövahendid
	Töökoha ettevalmistus. Tooraine kaalumine.	Lualapp GN1/3 töövahendite aluseks Kandik toorainete komplekteerimiseks GN 1/9 ..... tk toorainete kaalumiseks
	Töökoha vahekoristus. Toitude serveerimine.	

**Tagasiside oma tööle ja toidule, analüüs.** Analüüsi tänast tundi ja anna enesehinnang.

Täna hindan oma tööd praktilises tunnis järgmiselt:

Kriteerium	Hinne (0–5)	Põhjendus
puljongi välimus ja maitse		
Kiievi kotleti välimus ja maitse		
köögiviljalisandi välimus ja maitse		
prae serveerimine, roa välimus		

**Eneseanalüüs.**

Tänases tunnis õnnestus:

Paremaks toimetulekuks köögis pean veel harjutama: