

Lihatoidud: Veiseliha kuumtöötlemise võimalused

Õpetaja juhised

- Valmista ette 4- ja meeskonna jaoks plakati alus (suurus A1).
- Prindi välja 4 veiseliha jaotustükkide skeemi ilma nimedeta.
- Prindi plakati jaotamiseks välja 4 komplekti järgnevaid pealkirju.
 - Kuumtöötlemisvõttega sobivad sõnad ja nende kirjeldus (plakatil üleval vasakul nurgas).
 - Sobivad jaotustükid (plakatil veise pildi kohal).
 - Maitsestamine. (plakatil üleval paremal nurgas).
 - Lisandid ja kastmed (plakatil veise saba pool 😊).
 - Näited veiseliha toitudest, kus on kasutatud antud kuumtöötlemisvõtet (plakatil veise joonise all).
- Prindi välja töölehe lõpus olevad värviliste sõnadega lehed ning lõika ribadeks. Valmista loosimiseks ette värvikoodid (nt värvilised pallid, paberid, pliiatsid vms).
 - Värvikoodid: punane- keetmisega seotud sõnad, roheline- hautamisega seotud sõnad, sinine- küpsetamisega seotud sõnad, lilla- praadimisega seotud sõna.
- Lugege koos õppijatega läbi õppija juhised, vajadusel prindi õppija juhised igale meeskonnale.
- Õppijad esitlevad plakati teistele õppijatele.

Vajaminevad vahendid: 4 A1 suuruses paberilehte, liim, markerid, värvilisi pliiatseid.

Lihatoidud: Veiseliha kuumtöötlemise võimalused



Tööjuhised

1. Moodustage 4 meeskonda ja tõmmake loosiga üks värv. Lugege läbi paberil olevad sõnad/ laused.
2. Asetage A 1 suuruse horisontaalse plakati keskele veise jaotustükkide skeem. Jaotage pealkirjad õpetaja juhiste järgi.
3. Asetage paberiribadel olevad sõnad/ laused sobivatesse kohtadesse ja täiendage vastavalt õpitule.

Plakatil peab olema:

Kuumtöötlemisvõttega sobivad sõnad ja nende kirjeldus.

- Siia kirjutage suurelt missuguse kuumtöötlemisvõttega on tegemist ning selle kirjeldus.
- Tooge välja olulised punktid selle kuumtöötlemisvõtte kasutamisel veiseliha puhul (nt aeg, temperatuur, toiduainetes toimuvad muutused jne).
- Eeltötlusvõtted mida selle kuumtöötlemisvõtte puhul veiseliha valmistades võib kasutada, eeltötlusvõtte kirjeldus (võib olla ka joonis/ skeem vms).

Jaotustükid, mille puhul seda kuumtöötlemisvõtet kasutatakse

- Märkige ära jaotustükid ka joonisel värvides need sama värvi mis on teie sõnad/ laused.
- Kleepige siia alla jaotustükkide nimed ning iseloomustage neid.

Maitsestamine

- Kirjutage välja, millal toimub veiseliha maitsestamine antud kuumtöötlemisvõtte puhul.
- Tooge välja veiselihaga sobivad ürdid, vürtsid, maitseainete segud, marinaadid jms mida selle kuumtöötlemisvõtte puhul võiks kasutada.

Lisandid ja kastmed

- Tooge välja selle kuumtöötlemismeetodiga valmistatud veiseliha juurde sobivad lisandid.
- Vähemalt 5 köögiviljalisandit.
- 2 – 3 tärkliserikast lisandit.
- 2 – 3 kastet.

Näited veiseliha toitudest, kus on kasutatud antud kuumtöötlemisvõtet

- Tooge välja 5 näidet toitudest kus veiseliha valmistamiseks on kasutatud anud kuumtöötlemisvõtet.

Liha asetatakse kuuma vette, sest.....

Liha ja kondid asetatakse külma vette, kui.....

Liha keedetaksetükina, sest.....

Vaht eemaldatakse

Maitsestamiseks sobivad

Maitsestamine toimub (millal?).....

Sool lisatakse

Veiseliha keetmisaeg

Keedetud liha on valmis, kui.....

Valmis veiseliha lõigatakse.....

Lihakeeduvedelik sobib.....

Aba, külg, koodid, rind, jalad, kaelatükk, saba

Sauce bechamel baasil tuletatud kastmed

Sauce veloute baasil tuletatud kastmed

...väikesetükilisenä, suuretükilisenä, portsjontükilisenä

Pruunistatakse.....

Maitseköögiviljad.....

Maitsestamine toimub.....

Maitsestamiseks sobivad

Hautamisevedelikuks.....

Vormimine

Pikkimine

Rulaad

Liharull

Kaste valmistatakse

Kastet tihendatakse

Hape aitab

Veiseliha hautamise aeg.....

Turjaliha, aba, rinnaliha, seljatükk, tagaosa lihased

Lisandid

.....suuretükilisena

Maitsestamine toimub.....

Maitsestamiseks sobivad.....

Vormida võib

Pikkimine/ pekkimine on.....

Ahjus temperatuuril.....

Barbeque

Sous vide.....

Jus Lie on.....

Jus de roti on.....

Roast gravy on

Sauce espagnole.....

Liha puhkamine tähendab.....

Sisefilee, välisfilee, seljatükk, küljetükk, tagaosa lihased

Lisandid

.....portsjontükilisena

Maitsestamine toimub.....

Maitsestamiseks sobivad

Reeglid

Küpsusastmed

Sauce espagnole.....

Külm või *Cafe de Paris*

Punase veini kaste

Sauce bearnaise

Sisefilee, välisfilee, *entrecote, flank steak*

Liha puhkamine

Lisandid

