

Lihatoidud: Veiselihest pooltooted

Õpetaja juhised.

- Prindi igale õppijale välja tööleht.
- Kuva tahvlile veise jaotustükkide skeem ilma nimedeta.
- Tuletage meelde mida tähendavad mõisted väikesetükiline/ suuretükiline/portsjontükiline (VT/ST/PT) pooltoode.
- Tunni lõpus kasuta nimeratast (<https://wheelofnames.com/>) või muud vahendit, et õppijad loeksid ette mida nad kirjutasid, et koos arutelda kuidas õppijad on materjali omandanud (üks õppija- üks pooltoode).

Õppija juhised

- Tuleta meelde veise jaotusskeem, veiselihest valmistatud pooltooted ning nende kuumtöötlemine.
- Täida tabel ning ole valmis tunni lõpus oma teadmisi kaaslastega jagama.

Lihatooded: Veiseliha pooltööd

Tööjuhised

1. Tuleta meelde veise jaotuskeem, veiseliha valmistatud pooltööd ning nende kuumtöötlemine.
2. Täida tabel ning ole valmis tunni lõpus oma teadmisi kaaslastega jagama.



Pooltoote nimetus	VT/ST/PT	Veise jaotustükk	Iseloomustus/ valmistamine	Kuumtöötlemine
Rullid				
Klops				
Asuu				
Guljašš				

Böfstrooganov				
<i>Ossobucco</i>				
Rostbiif				
Antrekoot				
Biifsteek				
Flank steak				
<i>Chateaubriand</i>				

Filet mignon				
Tournedos				
T-luu pihv				
Beef Wellington				