

Salatid ja võileivad: einevõileib, puuviljasalat

Tunni eesmärk:


1. Einevõileib
2. Puuviljasalat
3. Korrastustööd õppekõõgis

Tööjuhised

1. Loe läbi toitumise valmistamise tehnoloogiad.
2. Planeeri enda töö. Reasta tööetapid loogilises järjekorras. Planeeri vajalikud töövahendid.
3. Valmista toidud ning serveeri vastavalt õpetaja antud juhistele.
4. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis ning valmistatud toitumise ja enda töö analüüs.



Einevõileib – 1 portsjon

Tooraine	Valmistamine
Kartulisalat 100 g kartulit (võta 1 terve keskmine kartul) 30 g marineeritud kurki 20 g porgandit 1 kanamuna Salatikaste: 30 g hapukoort 30 g majoneesi soola	<ol style="list-style-type: none">1. Pese köögiviljad.2. Keeda kartul ja porgand koorega. Jahuta.3. Keeda muna. Jahuta.4. Koori kartul ja porgand. Tükelda 5 mm kuubikuteks.5. Tükelda kurk 5 mm kuubikuteks.6. Koori ja haki muna.7. Sega kokku salatikastme toorained. Maitsesta.8. Sega salatikaste tükeldatud toorainetega.9. Hoia kasutamiseni külmkapis.
Võileiva alus 2 viilu rukkileiba	<ol style="list-style-type: none">1. Lõika leivaviiludelt koorik ja pane mõlemad viilud kõrvuti üheks suureks võileiva aluseks.
Võileiva määre 20 g toorjuustu	<ol style="list-style-type: none">2. Määri leivaviilud toorjuustuga.
Võileiva kate 1 leht frillist 30 g värsket kurki 2 kirsstomatit 0,5 konservananassi rõngas 10 g viilutatud sinki 10 g viilutatud juustu 1 vutimuna till, petersell	<ol style="list-style-type: none">1. Keeda vutimuna, 2–3 minutit keemise hetkest. Ehmata külma veega, jahuta ja koori.2. Loputa maitseroheline, murra väiksemateks oksteks ja pane külma vette.3. Pese ja kuivata frillis, pese kurk ja tomat.4. Lõika kurk pikkupidi õhukesteks viiludeks, mida saab painutada ja kaunistada serveerida. Kirsstomat lõika pooleks, samuti ananassirõngas.5. Lõika vutimuna pooleks.
Einevõileiva valmistamine 	<ol style="list-style-type: none">1. Kaunistada toorjuustuga määratud leivaviilu äär väiksemaks rebitud frillise salatiga.2. Tõsta võileivale kuhjana kartulisalat.3. Kaunistada võileib korrektselt singi- ja juustuviilude ning köögiviljadega. NB! Katteained asetatakse võileivale tavaliselt rühmadena.4. Viimasena lisa maitseroheline ja vutimuna.

Puuviljasalat kohupiimavahuga – 1 portsjon

Tooraine	Valmistamine
Puuviljad, marjad 0,5 pirn 0,5 õun 0,5 apelsin 40 g viinamarjad 30 g külmutatud maasikad	1. Pese, koori pirn ja õun. Tükelda 1 cm kuubikuteks. 2. Aseta tükeldatud puuviljad siirupisse ja kuumuta keemiseni, lase jahtuda. 3. Fileeri apelsin ja lisa siirupisse, ära enam kuumuta. 4. Lõika viinamarjad pooleks ja eemalda seemned. 5. Lisa viinamarjad siirupisse ja lase maitsestuda. 6. Kui siirup on täielikult jahtunud, lisa viimasena sulatatud, puhastatud ja poolitatud või sektoriteks lõigatud maasikad (oleneb suurusest). 7. Hoida serveerimiseni külmkapis.
Mündisiirup 25 g suhkur 125 ml vesi 2 g värsket mündi	1. Keeda suhkrust, veest ja mündist siirup.
Kohupiimavaht 50 g vahukoor 35% 30 g kohupiim 20 g suhkur vanillisuhkur	1. Vahusta koor suhkruga ja kohupiimaga tugevaks vahuks. Maitsesta. 2. Hoida serveerimiseni külmkapis
Serveerimine	1. Tõsta puuviljad serveerimisnõusse. Lisa veidi siirupit. 2. Lisa kohupiimavaht. 3. Kaunista salat värsket mündiga.

Tööplan. Toitude valmistamiseks on aega 2 tundi

Aeg	Tegevus
30 min	Töökoha ettevalmistus Toorainete kaalumine
1 tund	
1 tund 30 min	

2 tundi	Roogade serveerimine.
2 tundi 30 min	Degusteerimine Tunni töö analüüs.
3 tundi	Köögi koristamine.

Tunni analüüs

Kriteerium	Maitse	Tekstuur	Välimus
einevõileib			
puuviljasalat			
töö ajastamine			