

Salatid ja võileivad: majonees, Waldorfi salat, kihiline võileib

Tunni eesmärk:

1. Majonees
2. Waldorfi salat
3. Kihiline võileib
4. Korrastustööd õppeköögis

Tööjuhised

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



Majonees

Tooraine	Valmistamine
1 munakollane 100 ml rapsiõli 4 g Dijon sinep sool jahvatatud must pipar 10 ml sidrunimahla	<ol style="list-style-type: none">1. Pane kaussi munakollane, sinep ja sidrunimahla. Sega ja maitsesta soolapipraga.2. Nirista vähehaaval peale õli, samal ajal pidevalt vispeldades kuni kogu õli on segunenud teiste toorainetega paksuks majoneesiks.3. Kontrolli maitset ja vajadusel maitsesta täiendavalt.

Klubivõileib - 1 portsjon

Tooraine	Valmistamine
3 viilu röstsaia 60 g majonees Hellmann's 15 g Sweet Chili kaste 20 g kanasink (viilutatud) 30 g suitsupeekon (viilutatud) 20 g Eesti juust (viilutatud) 2 lehte lehesalat 30 g tomat 20 g kurki	<ol style="list-style-type: none">1. Pese salatilehed, kuivata.2. Pese tomat, tükelda õhukesteks viiludeks.3. Prae peekonilõigud krõbedaks.4. Rösti saiaviilud. <p>Valmista kolmekihiline võileib:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Alumiseks kihiks röstsaia. Selle peale majonees, peekon, salatileht ja tomat.2. Pane peale järgmine majoneesiga määratud saiaviil, majonees allapoole.3. Saiaviilu peale majonees, salatileht, juust, kanasink, tomatit ja marineeritud kurki.4. Kõige pealmiseks kihiks majoneesiga määratud röstsaiaviil.5. Kinnita võileib külgedelt hambatikudega ja lõika kolmnurkadeks.



Waldorfi salat

Tooraine	Valmistamine
75 g juurseller 130 g õun 15 g Kreeka pähkel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pese ja koori juurseller. Lõika <i>julienne</i> ribadeks. 2. Blanšeeri selleriribad poolpehmeks, nõruta ja jahuta. 3. Pese ja koori õun, lõika ribadeks (umbes 5x2x40 mm). 4. Haki kreeka pähklid kergelt läbi.
Kaste: 27 g vahukoor 27 g majonees soola sidrunimahl suhkur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vahusta koor pehmeks vahuks. 2. Sega juurde majonees, maitsesta.
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Serveeri 1 salatiportsjon kaaluga 130 g eelrootaldrikul või salatikausis. 2. Puista peale hakitud pähklid.

Tööplaan 30 min sammuga. Toitude valmistamiseks on aega 2 tundi.

Kellaeg	Tööülesanne
	Toitude serveerimine NB! Enne serveerimist laud puhtaks, praetaldriku soojendamise ja poleerimise.
	Degusteerimine, tagasiside, töö analüüs. Töölehe lõpetamine.
	Oma töökoha ja köögi puhastustööd puhastusplaani alusel.

Tunni analüüs:

Kriteerium	Maitse	Tekstuur	Välimus
majonees			
Waldorfi salat			
klubivõileib			