

GRATIS LESBRIEF

UIT: WARME
VOORGERECHTEN,
PROFIEL HORECA, BAKKERIJ
EN RECREATIE (EDU4ALL)



Boomberoepsonderwijs



Modulepakket Keuken | combipakket

Horeca, Recreatie en Bakkerij is een profieldeel van de lesmethode van Edu4all. Dit modulepakket bestaat uit meerdere lesbrieven. Deze lesbrief gaat over het volgens recept bereiden van warme voorgerechten.

De lesbrief bestaat uit de volgende taken:

- Taak 1: Kennismaken met warme voorgerechten
- Taak 2: Soepgarnituren en convienceproducten
- Taak 3: Schoonmaken in de keuken
- Taak 4: Warme voorgerechten maken en bereiden
- Taak 5: Voorbereiden op de toets
- Taak 6: Begrippentrainer

INHOUD

Taak 1	Kennismaken met warme voorgerechten	2
Taak 2	Soepgarnituren en convienceproducten	9
Taak 3	Schoonmaken in de keuken	13
Taak 4	Warme voorgerechten maken en bereiden	20
Taak 5	Vorbereiden op de toets	29
Taak 6	Begrippentrainer	29

TAAK 1

KENNISMAKEN MET WARME VOORGERECHTEN

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. doe je een onderzoek naar warme voorgerechten
2. maak je een menukaart met warme voorgerechten.

In deze taak leer je:

1. wat voorbeelden van warme voorgerechten zijn
2. wat het verschil tussen een heldere soep, een gebonden soep en een pureesoep is.

Opdracht 2 Soorten warme voorgerechten

Er zijn veel soorten warme voorgerechten. Hier zie je een menukaart met warme voorgerechten.

Vorgerechten

1. Gebonden champignonsoep
2. Tartelette met tonijn
3. Fritots
4. Groentebouillon
5. Garnalenkroketjes
6. Pompensoep

Weet jij hoe deze voorgerechten eruit zien? Zet het juiste cijfer onder elke foto.





Opdracht 3 Bouillons en heldere soepen

Een bekend warm voorgerecht is soep. Er zijn verschillende soorten soep.



Lees **Tekstbron 210 Bouillons en heldere soepen**.

a. In welke twee groepen kun je soepen indelen?

1. _____

2. _____

b. Verbind de omschrijving links met de juiste begrippen rechts.

Een geurig aftreksel van vlees/botten, groenten en kruiden

Extraheren

Een extra krachtige bouillon

Soepkip

Smaakstoffen van beenderen en vlees overbrengen (trekken)

Scheen- of schenkelbeen

Levert de beste smaak bij een runderbouillon

Bouillon

Minder geschikt om te bakken of te braden, omdat het vlees taai is

Fond

Opdracht 4 Gebonden soepen

Naast bouillons zijn er ook gebonden soepen.



Lees **Tekstbron 213 Gebonden soepen**.

Vul de zinnen aan.

Twee soorten soepen die met een roux gebonden worden, zijn _____ en _____

Velouté betekent _____

Crèmesoepen maak je af met _____ en veloutésouepen maak je af met een _____

Opdracht 5 Binden

Gebonden soepen zijn crèmesoepen, veloutésouepen en pureesoepen. Crèmesoepen en veloutésouepen worden gebonden met een roux.



Lees **Tekstbron 212 Binden**.

a. Welke twee ingrediënten zitten er altijd in een roux?

1. _____

2. _____

b. Vul de woorden in op de juiste plaats.

Kies uit: – klonten – goudgele – warm vocht – lichtbruine – boter – blanke roux – bloem – oven – bruine roux – koud vocht

1. Bij een warme roux gebruik je _____
2. Bij een koude roux gebruik je _____
3. Door het temperatuurverschil tussen de roux en het vocht voorkom je _____
4. Bij een _____ hebben de _____ en _____ geen kleur.
5. Bij een blonde roux heeft de boter een _____ kleur.
6. Bij een _____ krijgt de boter een _____ kleur.
De bloem wordt van tevoren in de _____ gekleurd.

c. Om soep, saus, ragout of salpicon te maken, voeg je vocht toe aan de basisroux. Hoeveel vocht voeg je aan de roux toe bij deze producten? Vul de tabel in.

Product	Vocht in liters
Ragout	
Soep	
Salpicon	
Saus	

Opdracht 6 Pureesoepen

Een bijzondere gebonden soep is een pureesoep. Deze soep wordt niet gebonden met een roux.



Lees **Tekstbron 214 Pureesoepen**.

a. Waarmee worden pureesoepen gebonden?

b. In welke twee groepen kun je pureesoepen verdelen? Geef van elke groep een voorbeeld.

Groep 1		Groep 2	
Voorbeeld		Voorbeeld	

- c. Welke soepen zijn zetmeelhoudende pureesoepen? Er is meer dan één antwoord goed. Hier worden weinig zetmeelhoudende soepen niet bedoeld.



- d. Waarom moet je een (puree)soep zo snel mogelijk terugkoelen?

Opdracht 7 Quiches



Een kleine quiche kun je ook als voorgerecht serveren. Een quiche is een ander woord voor hartige taart.



Bekijk **Website Quiche**.

- a. Wat is een quiche?

- b. De vulling van een quiche bestaat in elk geval uit een luchtig opgeklopte mix van twee ingrediënten. Welke ingrediënten zijn dit?



- c. Aan deze mix kun je allerlei ingrediënten toevoegen. Welke drie ingrediënten zou jij toevoegen als je een vegetarische quiche zou maken?

1. _____
2. _____
3. _____

Opdracht 8 Fritots

Een ander warm voorgerecht dat je soms op de kaart vindt, zijn fritots.



Lees **Tekstbron 216 Fritots**.

- a. Door beslag gehaalde gefrituurde gerechtjes noem je:
- fricassee
 - fritots
 - bitterballen
- b. Gefrituurde gerechtjes kunnen ook gemaakt worden van een:
- ragout
 - salpicon
 - saus
- c. Harde vullingen voor gefrituurde gerechtjes moeten altijd eerst:
- aangefruit worden
 - op smaak gebracht worden
 - geblancheerd worden
- d. Om ervoor te zorgen dat het beslag goed om de vulling blijft zitten, haal je de vulling door:
- paneermeel
 - bloem
 - geklutst ei
- e. Groenten die je moet blancheren voordat je ze tot een fritot verwerkt zijn:
- bloemkool, courgette, tomaat
 - paprika, champignons, knolselderij
 - broccoli, knolselderij, bloemkool

DOEN

Opdracht 9 Onderzoek naar warme voorgerechten

- a. Zoek op internet naar drie websites van restaurants bij jou in de buurt. Bekijk de menukaart.
- b. Vul de websiteadressen van de restaurants in.

	Websiteadres
Restaurant 1	
Restaurant 2	
Restaurant 3	

- c. Bekijk de menukaarten van de restaurants. Noteer drie warme voorgerechten die op de menukaarten staan.

	Restaurant 1	Restaurant 2	Restaurant 3
Warm voorgerecht 1			
Warm voorgerecht 2			
Warm voorgerecht 3			

- d. Maak een eigen menukaart met drie warme voorgerechten.
Kies verschillende soorten voorgerechten, dus bijvoorbeeld een heldere soep, een gebonden soep, een gefrituurd gerechtje of een quiche.



TAAK 2

SOEPGARNITUREN EN CONVIENCEPRODUCTEN

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. bedenk je welke soepgarnituren je in soepen kunt gebruiken
2. leer je convienceproducten herkennen.

In deze taak leer je:

1. welke soepgarnituren je kunt gebruiken om van een soep iets bijzonders te maken
2. op welke manier je een vloeistof kunt binden
3. wat convienceproducten zijn.

Opdracht 2 Soepgarnituren

Door het toevoegen van soepgarnituren maak je van een bouillon een bijzondere soep.



Lees **Tekstbron 211 Soepgarnituren**.

a. Welke soepgarnituren zie je?



b. Wanneer kun je soepgarnituren het best aan heldere soepen toevoegen en waarom?

c. Verbind de omschrijving links met het juiste begrip rechts.

Beetbaar maken van een product	Soepsoesjes
Profiteroles	Quenelles
Voeg je toe aan soepflensjesbeslag	Kruiden
Lavas	Maggiplant
Deegwaar die je thuis in de soep doet	Blancheren
Ander woord voor soepballetjes	Vermicelli

Opdracht 3 Convenienceproducten

Convenienceproducten zijn producten die in de fabriek zijn voorbereid of kant-en-klaar zijn.



Lees **Tekstbron 175 Convenienceproducten**.

a. Er zitten voor- en nadelen aan het gebruik van convenienceproducten. Noteer vier voordelen en vier nadelen in het schema.

Voordelen	Nadelen

- b. Geef zes voorbeelden van convenienceproducten in de keuken. Geef in het schema ook aan of je er (thuis) al eens mee gewerkt hebt.

Convenienceproduct	Al eens mee gewerkt
1.	Ja / Nee
2.	Ja / Nee
3.	Ja / Nee
4.	Ja / Nee
5.	Ja / Nee
6.	Ja / Nee

DOEN

Opdracht 4 Soepgarnituren voor soepen bedenken

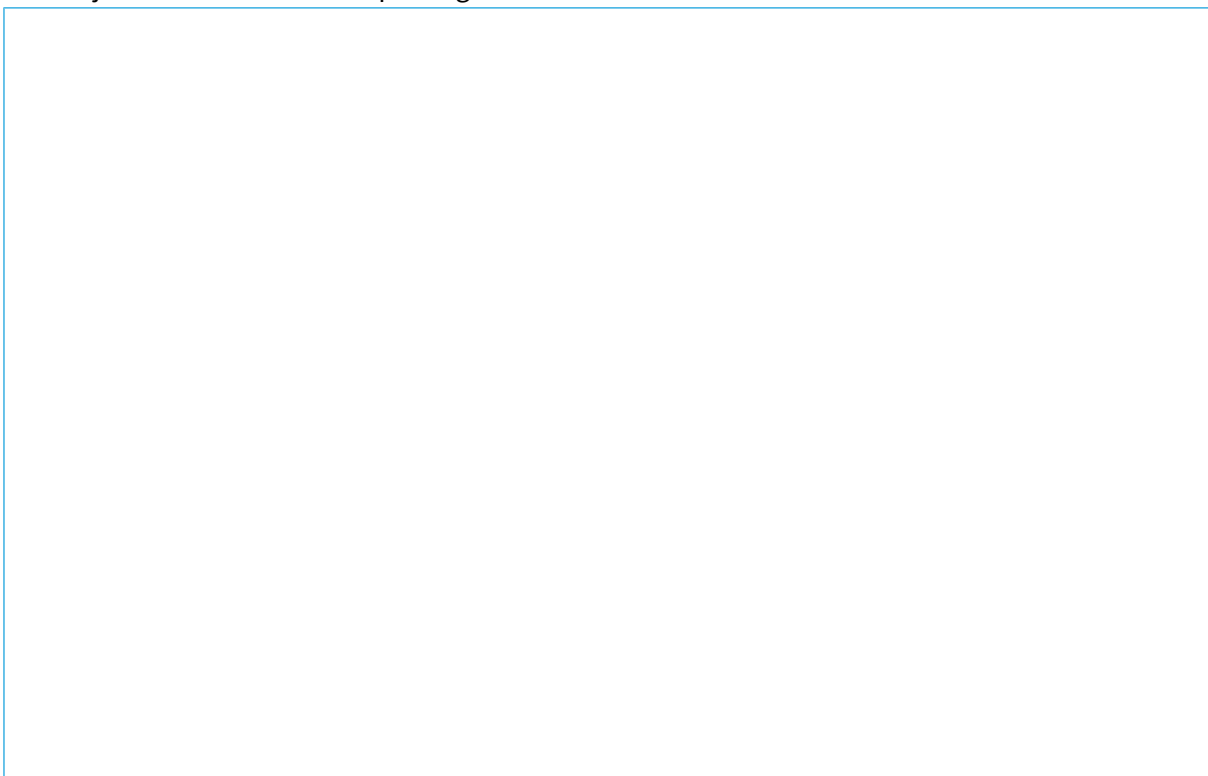
- a. Noteer een passend garnituur in de tweede kolom. Kies uit de voorbeelden. Denk 'out of the box'. In de derde kolom noteer je een afwerkingsgarnituur waarvan jij denkt dat die hier goed bij zou kunnen passen. Er is één voorbeeld ingevuld.

Voorbeelden garnituren

Kies uit: – spinazie – grove mosterd – verse tomatenblokjes – paprikareepjes – champignons – bruine bonen – gegrilde kipfilet – lente-ui – bloemkoolroosjes

Soepsoort	Garnituur	Afwerkingsgarnituur
Heldere tomatensoep	Verse tomatenblokjes	Geraspte oude kaas met een theelepel crème fraîche
Gebonden bloemkoolsoep		
Heldere kippensoep		
Champignoncrèmesoep		
Paprikasoep		
Bruine bonensoep		
Spinaziepestosoep		
Mosterdsoep		
Tuinkruidenbouillon		

b. Teken jouw favoriete kom soep met garnituren.



DOEN

Opdracht 5 Convenienceproducten herkennen

Er zijn restaurants die alles zelf maken, er zijn ook restaurants die alles kant en klaar laten binnen komen of met halffabricaten werken en restaurants die van beide wat doen. Wat doen jullie op school?

- a. Overleg met de docent wanneer je deze opdracht doet.
- b. Kijk in het magazijn en in de koeling. Van welke producten denk jij dat het convenienceproducten zijn? Noteer deze in de tabel. Noteer waar je het product hebt gevonden en waarvoor of waarin je het gebruikt.

Naam	Gevonden in: Magazijn/koeling	Gebruik je voor/in



c. Zou je zelf vaker met convenienceproducten willen werken? Waarom wel/niet?

d. Wat vind jij een voordeel en een nadeel van het werken met een convenienceproduct?

Voordeel: _____

Nadeel: _____

e. Beoordeel je werk. Overleg met je docent. Vraag om tops en tips. Vul de tabel in.

Ik heb:		
in de koeling en in het magazijn gezocht naar convenienceproducten		
de namen van deze producten genoteerd in de tabel		
aangegeven of het product in de koeling of in het magazijn staat		
aangegeven waarin of waarvoor het convenienceproduct gebruikt wordt.		
Tops:		
Tips:		
Beoordeling docent:		

TAAK 3

SCHOONMAKEN IN DE KEUKEN

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. doe je een onderzoek naar gevarensymbolen
2. maak je een schoonmaakplan.

In deze taak leer je:

1. hoe je veilig schoonmaakt
2. welke gevarensymbolen er zijn.

DOEN

Opdracht 2 Handen wassen

Werk in tweetallen. Je gaat je handen wassen.



Lees **Stappenplan Handen wassen**.

- a. Was je handen op de goede manier.
Leerling 1 wast zijn handen. Leerling 2 geeft tops en tips. Wissel daarna van rol.