

Taak Koude sauzen

Recept

	Grondstof	Bijzonderheden	Materialen/ gereedschappen
300 cc	olie	keukentemperatuur	litermaat
100 cc	azijn		
1 tak	peterselie	fijnggehakt	bekken
1/2	ui	gesnipperd	
	peper, zout		garde
1 theelepel	mosterd		
1 theelepel	suiker		snijplank (groenten)
			koksmes

Vorbereidende werkzaamheden

- Maak je werkplek gereed.
- Verzamel gereedschappen en materialen.
- Vraag zo nodig om een demonstratie van je docent.

Mise-en-place

- Verzamel je grondstoffen en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat.
- Zet serveermateriaal gereed:
 - saucière
 - kleine lepel
- Doe azijn in een beken en roer er mosterd, peper en zout door.
- Giet al (snel) roerend met een dunne straal de olie er bij.
- De dressing vormt een binding (emulsie).

Tip:

Je kunt dit ook met een staafmixer of in de keukenmachine doen.



- Breng de dressing op smaak met peper zout en eventueel suiker.
- Voeg het garnituur van ui en peterselie toe.

Afwerking/serveren

- Voor gebruik de dressing stevig oproeren zodat er weer een binding ontstaat.

Afrondende werkzaamheden

- Laat je werk beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken volgens het onderhoudsplan.

Datum	
Naam en handtekening leermeester	
Naam en handtekening leerling	

Mise-en-placelijst: convenience sauzen
Datum:

.....

Gerecht	Hoeveelheid	Klaar	Opmerkingen
Koude sauzen			
Mayonaise			
Fritessaus			
Ketchup			
Remoulade saus			
Cocktailsaus			
Knoflooksaus			
Dressings			
Franse dressing			
-			
Warme sauzen			
Satésaus			Bereidingsadvies: zie verpakking
Roomsaus			Bereidingsadvies: zie verpakking
Tomatensaus			Bereidingsadvies: zie verpakking
Rode wijnsaus			Bereidingsadvies: zie verpakking
Witte wijnsaus			Bereidingsadvies: zie verpakking
Stroganoffsaus			Bereidingsadvies: zie verpakking
-			
-			
Garnituren/toevoegingen			
Peterselie			Wassen / gehakt
Kervel			Wassen / gehakt
Dragon			Wassen / gehakt
Augurk			Uitgelekt / gehakt
Kappertjes			Uitgelekt / gehakt
Ui			Gesnipperd, gefruit / afgedekt / koel
Champignons			Plakjes / geblancheerd / afgedekt / koel
Kookroom			Koel
-			