

## Taak soepgarnituren

**Recept: 250 gram quenelles**

250 gram	Grondstof	Bijzonderheden	Materialen/ gereedschappen
175 gram	gehakt		2x kookpan snijplank (rauw vlees) koksme schuimspaan bekken
50 gram	wit brood	korst eraf gesneden en geweekt in melk	
25 gram	ei		
	zout		
	peper		

### Vorbereidende werkzaamheden

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

### Mise-en-place

- Knijp witbrood iets uit en meng dit met het gehakt en de kruiden.
- Vorm van het gehakt kleine balletjes ter grootte van een boterballetje. Vraag hiervoor een demonstratie van je docent.
- Breng in een pan circa 1 liter water aan de kook.
- Doe de quenelles in het kokende water.
- Als de quenelles gaan drijven, zijn ze gaar.
- Schep de gare quenelles uit het kokende water en doe ze met iets zouts in koud water.
- Bewaar de quenelles tot gebruik in koud water, afgedekt, in de koeling.



### Afwerking/ serveren

- Laat de quenelles warm worden in de bouillon.

### Afrondende werkzaamheden

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



**Mise-en-placelijst**
**Datum:** .....

Gerecht	Hoeveelheid	Klaar	Opmerkingen
<b>Soepen</b>			
Kippenbouillon			Teruggekoeld max 7°C
Runderbouillon			Teruggekoeld max 7°C
Groentebouillon			Teruggekoeld max 7°C
Visbouillon			Teruggekoeld max 7°C
Basis crème soep			Teruggekoeld max 7°C
Basis tomatensoep			Teruggekoeld max 7°C
Vermicelli			In koud water met iets zout / koel
Rijst			Onder een doek / koel
Soepgroenten: - wortel - knolselderij - sperziebonen - prei - bloemkool - paprika - komkommer			Brunoise gesneden / koel
Soepgroenten: - wortel - knolselderij - sperziebonen - prei - paprika - komkommer			Julienne gesneden / koel
Champignons			Plakjes / koel
Quenelles (rund)			In water met iets zout / koel
Quenelles (kip)			In water met iets zout / koel
Quenelles (vis)			In water met iets zout / koel
Kippenvlees			Julienne / afgedekt / koel
Rundvlees			Brunoise / afgedekt / koel
Kookroom			Koel
Peterselie			Gehakt / afgedekt / koel

Datum

Naam en handtekening leermeester

Naam en handtekening leerling