

# Taak Frituren van pommes frites

## Recept (ca. 5 couverts)

	Grondstof	Bijzonderheden	Materialen/gereedschappen
1.000 gram	aardappelen	geschild / gewassen / onder water	frituur 140-160°C/180°C
	zout		dunschiller
			afruimbakje
			snijplank (groenten)
			koksmes
			frituurspaan
			vergiet

### Voorbereidende werkzaamheden

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

### Mise-en-place (verse frites)

- Verzamel je grondstoffen en geef ze de bewerking die in de kolom Bijzonderheden staat.
- Snijd de aardappel rechthoekig in model.
- Snijd hiervan plakken van 1 cm.
- Snijd hiervan repen (frites) van 1 cm.
- Was de frites en droog ze in een doek.
- Bak ze voor in frituurvet of olie van ca. 140-160°C tot ze gaar zijn.
- Laat ze goed uitlekken en bewaar ze koel.
- Zet serveermateriaal gereed:
  - schaal.



### Afwerking/serveren

- Bak de frites af in frituurvet of olie van 180°C tot ze goudgeel en krokant zijn.
- Laat ze goed uitlekken.
- Stort ze over in een vergiet en zout ze licht.
- Schud om en serveer direct.



### 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	