

Taak Frituren van snacks

Recept

	Grondstof	Bijzonderheden	Materialen/ gereedschappen
	<i>snacks</i>	volg het bereidingsadvies op de verpakking.	frituur 130-160°C/180°C frituurspaan vergiet ovenslede
	- bitterballen		
	- gehaktballetjes		
	- mini loempia's		
	- Vietnamese loempia's		
	- mini frikadellen		
	loempiasaus		
	ketchup /curry		
	mayonaise		

Vorbereidende werkzaamheden

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

Mise-en-place

- Laat de snacks zo nodig in de koeling ontdooien.
- Zet serveermateriaal gereed:
 - schaal met servet of randje
 - kleine bakjes voor de saus
 - bakje met cocktailprikkers.

Afwerking/serveren

- Bak de snacks af in frituur van 180°C tot ze goudgeel en krokant zijn.
- Laat ze goed uitlekken.
- Serveer direct eventueel met een paar sausjes en een potje met cocktailprikkers.

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	