**OPDRACHT 4 BEREIDINGSTECNIEKEN**

Maak de opdracht en laat deze controleren door je docent.

Giovanni zegt altijd tegen zijn personeel: “Een goede pizza begint met een goede bodem, en zo is dat ook met koken. Zonder de goede basistechnieken ben je nergens!.”

1. **Lees de omschrijvingen van de bereidingstechnieken. Zoek uit welke omschrijvingen en bereidingstechnieken bij elkaar horen. Zet het nummer in het schema hiernaast op de volgende bladzijde.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1  Vlees of vis gaar maken in een open pan met een klein beetje margarine, boter of olie |  | 2  Gerechten gaar maken door ze in een open pan met hete olie of heet vet onder te dompelen |  | 3  Vlees gaar maken in een gesloten pan met heet vet |
|  |  |  |  |  |
| 4  Het zachtjes bakken van bijvoorbeeld een ui in een open pan met margarine |  | 5  Gerechten in een gesloten pan zachtjes gaar maken in “eigen” vocht met een beetje margarine |  | 6  Een goudbruin korstje aanbrengen op een gerecht door een laagje geraspte kaas snel te verhitten in de oven |
|  |  |  |  |  |
| 7  Gerechten gaar maken door een sterke stralende warmte |  | 8  Vloeistof dikker maken door gelijke hoeveelheden margarine en bloem te mengen met vocht (water, melk of bouillon) |  | 9  Groenten of vlees snel beetgaar maken door het gerecht te verhitten en om te scheppen op hoog vuur in een open pan met een beetje olie |
|  |  |  |  |  |
| 10  Vloeistof dikker maken door er maïzena, aardappelmeel, bloem of custard aan toe te voegen |  | 11  Gerechten gaar maken in kokend water (100°C) |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bereidingstechniek** | **Voorbeeld gerechten** | **Juiste nummer** |
| Koken | Gekookt ei, gekookte aardappelen |  |
| Bakken in een koekenpan | Gebakken schol, hamburger, Vega burger, kippenboutjes, varkenskarbonade |  |
| Braden | Gehaktbal, runderrollade |  |
| Gratineren | Gegratineerde bloemkool, gegratineerde macaronischotel |  |
| Binden door middel van een roux | Champignonsoep, kippenragout |  |
| Binden met zetmeel houdend bindmiddel | Custard vla, chocoladevla, griesmeelpudding |  |
| Frituren | Kroket, loempia |  |
| Grilleren | Gegrilde kip, gegrilde paprika |  |
| Roerbakken | Roerbakgroenten |  |
| Fruiten | Gefruite uitjes |  |
| Smoren | Gesmoorde spitskool, gesmoorde zuurkool |  |