**Handleiding** **Klas 3 keuken LES 3: SNIJTECHNIEKEN**

**Voor elke les staan een aantal vaardigheden, te beginnen met hygiëne en veiligheid.**

**Veel van deze vaardigheden zullen de andere lessen herhaald kunnen worden. De vaardigheden zijn gemaakt a.d.h.v. beoordelingen/wolflijsten van de kookexamens.**

**Terugblik les 1:**

* **Persoonlijke hygiëne**
* **Veiligheid**
* **Receptuur**

**Terugblik les 2:**

* **Verschillende soorten: gasstel, oven, magnetron**
* **Uitleg werking gasstel: vuur hoog – laag – half**
* **Uitleg werking oven: alle knoppen uitleggen**
* **Koken: water 100 graden, borrelt**
* **Bakken en braden**
* **Verschillende soorten pannen voor verschillende doelen: kookpan, koekenpan, braadpan, sauspan**

**Les 3: snijtechnieken**

Het doel van deze les is dat de leerling verschillende snijtechnieken op verschillende producten oefent.

Extra hierbij is de aandacht voor het wassen van de verschillende producten: wanneer wassen, wassen voor snijden (m.u.v. prei), prei wassen, kruiden, enz.

Aandacht voor de grootte van het snijwerk: afhankelijk van wat in recept staat, of passend bij het gerecht.

* Brunoise
* Julienne
* Snipperen ui
* Kattenklauw: houding handen bij snijden met koksmes
* Wassen van verschillende producten
* Grootte van het snijwerk

|  |
| --- |
| Recept:  In de map zitten 2 recepten met nagerecht. Het nagerecht is extra, kan dus ook overgeslagen worden. Wanneer de leerlingen 2x keuken hebben, graag beide hoofdgerechten.   * Salade julienne: techniek julienne * Pasta schotel: techniek brunoise   Wanneer leerlingen 1x keuken hebben, graag bij het recept dat gebruikt wordt, beide technieken gebruiken. |