**Handleiding** **Klas 3 keuken: Les 2**

**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**

**Les 2: verhittingsbronnen en – methoden**

* 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

|  |
| --- |
| Recept: gevulde soezen  Zie werkblad |

Andere mogelijke recepten:

Appelflappen met bladerdeeg

Stap voor stap, blz. 101

Gevulde kwarkkoekjes

Stap voor stap, blz. 99

Appelcake

Stap voor stap, blz. 96

Enz.

**Belangrijk is dat er met de oven gewerkt wordt.**

**Helemaal mooi zijn recepten waarbij zowel de oven, als verschillende soorten pannen gebruikt worden!**