

Kookopdracht Tussen Productie en Verkoop

versie rood, onderdeel **A**

profielvak-cspe Groen – GL

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 80 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 19 punten te behalen.

Bij elke vraag of opdracht staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

opdrachten onderdeel A

- een broodje en een soep bereiden
- een terugkijkopdracht maken
- een organoleptische keuring uitvoeren
- rekenopdrachten maken

Inleiding

Zorgboerderij Boseind verwerkt grondstoffen tot producten zoals jam, fruitmoes, notenpasta, broodjes, soepen, salades en maaltijdboxen.

Zorgboerderij Boseind heeft een professionele keuken en verwerkt bedrijfsmatig grondstoffen tot producten. Zorgboerderij Boseind heeft zakelijke klanten zoals hotels, restaurants en cafés maar ook particuliere klanten.

Je werkt bij Zorgboerderij Boseind.

Zorgboerderij
Boseind



Zorgboerderij Boseind wil een kaas-knoflookbroodje en een gebonden paddenstoelensoep in het assortiment opnemen. Jij test de nieuwe recepten.

nodig knoflookolie:

- 10 ml olijfolie
- 1 teen knoflook
- knoflookpers

grondstoffen deeg voor het broodje:

- 150 g bloem
- 80 ml handwarm water
- 25 g geraspte kaas
- 3 g gedroogde gist
- 3 sprietten bieslook
- 1 el olijfolie
- 0,2 g gemalen peper
- 0,1 g zout

nodig om pot en deksel te desinfecteren:

- pot met deksel
- 1 eetlepel soda

grondstoffen paddenstoelensoep:

- 500 ml water
- 40 g boter
- 25 g bloem
- 40 g champignons
- 40 g kastanjechampignons
- 1 bouillonblokje
- 1 teen knoflook
- 1 tak verse peterselie
- 3 sprietten verse bieslook
- ½ ui

- 11p 1 Je bereidt deeg voor het knoflookbroodje en je bereidt knoflookolie. Je reinigt en desinfecteert een pot en deksel, bakt het knoflookbroodje, bereidt een paddenstoelensoep en beantwoordt enkele vragen. Ga efficiënt om met de tijd.

Bereidingswijze deeg

- Meng bloem, water, gist, olijfolie, peper en zout in een beslagkom.
- Kneed de grondstoffen tot een soepel en elastisch deeg.
- Laat het deeg afgedekt en gecodeerd met je naam en de tijd op een warme plaats 20 minuten rijzen.

Bereidingswijze knoflookolie

- Pel de knoflook.
- Pers de knoflook met de pers uit in de olijfolie, roer even door en bewaar de olie op je werktafel voor later.

Pot en deksel desinfecteren en knoflookbroodje bereiden

- Spoel de pot en de deksel met heet water.
- Desinfecteer de pot en de deksel 10 minuten in heet sodawater.
- Snipper de bieslook.
- Stort het deeg op je werktafel en kneed de bieslook en geraspte kaas erdoorheen.
- Vorm vier bolletjes en plaats ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Smeer de bolletjes met de knoflookolie in.
- Bak de broodjes in de oven op 200 °C in ongeveer 15 minuten gaar en goudbruin.
- Spoel de pot en de deksel met koud water af en laat ze ondersteboven op een theedoek of keukenpapier uitlekken.

Bereidingswijze paddenstoelensoep

- Maak de paddenstoelen schoon met een stukje keukenpapier of borsteltje en snijd ze in plakjes.
- Pel en snipper de knoflook en ui.
- Snipper de peterselie en bieslook.
- Smelt 15 g boter in een kookpan.
- Fruit de ui en de knoflook tot ze glazig zijn.
- Voeg de rest van de boter toe en laat smelten.
- Voeg de bloem toe en roer één minuut tot een roux.
- Voeg voorzichtig ongeveer de helft van de 500 ml water toe en roer tot alle klontjes zijn opgelost.
- Voeg al roerend voorzichtig de rest van het water in delen toe.
- Voeg het bouillonblokje, de paddenstoelen, de peterselie en bieslook toe en laat de soep met deksel op de pan 10 minuten zachtjes koken.
- Vul de gedesinfecteerde pot op de juiste en hygiënische manier af, maar houd 50 ml apart voor de organoleptische keuring.
- Schrijf de productnaam, houdbaarheidsdatum (drie dagen na productie) en je eigen naam op een etiket en plak het op de pot.
- Zet de pot minimaal 3 minuten op de kop.

Wat is de functie van gist in het deeg?

.....

Welke twee stoffen vormt gist wanneer het aan deeg wordt toegevoegd en het deeg op een warme plek wordt bewaard?

.....
.....

Soms moet de gist voor gebruik in water worden geactiveerd.
Waarom is dit nodig?

.....
.....

Het deeg van je collega is niet gerezen.
Ze komt erachter dat ze 10 g zout in plaats van 0,1 g zout aan het deegmengsel heeft toegevoegd.
Wat is er met de gist in het deegmengsel gebeurd? Leg ook uit waardoor het deeg niet is gerezen.

.....
.....
.....
.....
.....

- 2p 2 Kijk terug op jouw uitvoering van opdracht 1.
- Beantwoord de vragen.
 - Beoordeel jezelf eerlijk: beschrijf hoe het echt is gegaan, ook als iets minder goed ging.

Heb je hygiënisch gewerkt?

- ja
- nee

Leg met een voorbeeld uit waarom je dit antwoord geeft.

.....

.....

.....

Heb je efficiënt gewerkt?

- ja
- nee

Leg met een voorbeeld uit waarom je dit antwoord geeft.

.....

.....

.....

.....

Zijn er nog verbeterpunten voor jouw uitvoering van opdracht 1?
Kies ja **of** nee en beantwoord de vraag.

<input type="checkbox"/> ja	<p>Schrijf het verbeterpunt op. Schrijf ook op hoe je het de volgende keer anders zou doen, zodat dit beter gaat. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<input type="checkbox"/> nee	<p>Schrijf een voorbeeld op van wat goed ging. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Je voert een organoleptische keuring uit waarbij je jouw soep vergelijkt met een kant-en-klare paddenstoelensoep uit de winkel. Daarna beantwoord je enkele vragen.

extra nodig:

- 50 ml zelfbereide paddenstoelensoep
- 50 ml paddenstoelensoep uit de winkel
- servet
- glas water
- 2 lepels

4p 3 Richt je werkplek in en voer de organoleptische keuring uit. Beoordeel de smaak en het mondgevoel van de soepen. Kruis per soep één of meerdere vakjes aan.

smaak zelfbereide soep	smaak soep uit de winkel
<input type="checkbox"/> zout <input type="checkbox"/> zuur <input type="checkbox"/> bitter <input type="checkbox"/> hartig/kruidig (umami) <input type="checkbox"/> flauw <input type="checkbox"/> gebalanceerd	<input type="checkbox"/> zout <input type="checkbox"/> zuur <input type="checkbox"/> bitter <input type="checkbox"/> hartig/kruidig (umami) <input type="checkbox"/> flauw <input type="checkbox"/> gebalanceerd
mondgevoel zelfbereide soep	mondgevoel soep uit de winkel
<input type="checkbox"/> waterig <input type="checkbox"/> romig <input type="checkbox"/> glad <input type="checkbox"/> stevig <input type="checkbox"/> klonterig <input type="checkbox"/> vetzig <input type="checkbox"/> luchtig <input type="checkbox"/> rauw/hard <input type="checkbox"/> zacht	<input type="checkbox"/> waterig <input type="checkbox"/> romig <input type="checkbox"/> glad <input type="checkbox"/> stevig <input type="checkbox"/> klonterig <input type="checkbox"/> vetzig <input type="checkbox"/> luchtig <input type="checkbox"/> rauw/hard <input type="checkbox"/> zacht

Welke soep heeft volgens jouw keuring de beste smaak en het beste mondgevoel? Leg je antwoord uit en gebruik in je uitleg de smaak en het mondgevoel van de soep die je het beste vindt.

.....

.....

.....

.....

- Bedenk drie andere beoordelingsaspecten dan smaak en mondgevoel en schrijf deze in de tabel op.
- Beoordeel beide soepen en schrijf in de tabel per beoordelingsaspect voor beide soepen een cijfer van 1 (laagste) tot en met 10 (hoogste).
- Bereken voor beide soepen het gemiddelde.

keuringstabel		
beoordelingsaspect	cijfer zelfbereide paddenstoelensoep	cijfer paddenstoelensoep uit de winkel
smaak		
mondgevoel		
gemiddelde		

Schrijf een verbetersuggestie op voor de soep die volgens jou **niet** de beste smaak heeft.

verbetersuggestie smaak

.....

Schrijf een verbetersuggestie op voor de soep die volgens jou **niet** het beste mondgevoel heeft.

verbetersuggestie mondgevoel

.....

Welke soep komt minder goed uit de keuring? Leg je antwoord uit en gebruik in je uitleg twee zelfbedachte beoordelingsaspecten uit de keuringstabel.

.....

.....

De kant-en-klare paddenstoelensoep is ook door anderen gekeurd op smaak en mondgevoel. De resultaten staan in de tabel. Beantwoord de vragen.

testpanel	cijfers	beoordelingen smaak en mondgevoel
testpersoon 1		
smaak	8,0	gebalanceerd
mondgevoel	6,5	romig
testpersoon 2		
smaak	6,5	zout
mondgevoel	5,0	klonterig
testpersoon 3		
smaak	7,0	hartig
mondgevoel	6,0	romig
testpersoon 4		
smaak	7,5	kruidig
mondgevoel	4,0	rauw
testpersoon 5		
smaak	6,0	zout
mondgevoel	5,0	waterig

Hoeveel procent van het testpanel vindt de soep zout? Schrijf de berekening op.

.....

.....

Testpersoon 4 stelt voor om de champignons enkele minuten te koken en daarna direct in koud water onder te dompelen.

Welke conserveringsmethode beschrijft deze testpersoon?

.....

De paddenstoelensoep wordt verpakt in potten met een inhoud van 525 ml.
De voedingswaarde van de soep moet worden bepaald. 1 g = 1 ml.

voedingswaarde per 100 g/ml	energie in kcal	eiwitten	koolhydraten	suikers	vetten
shiitakes	16	2,7	0,3	0,2	0,0
champignons	16	2,7	0,3	0,2	0,0
kastanjechampignons	16	2,7	0,3	0,2	0,0
ui	36	1,2	6,1	6,1	0,2
knoflook	140	6,0	28,0	0,9	0,1
bouillon	6	0,5	0,1	0,0	0,3
bloem	346	11,4	69,8	1,5	1,5
boter	735	0,7	0,7	0,7	82,5

grondstoffen per 525 ml	
shiitakes	30 g
champignons	30 g
kastanjechampignons	30 g
ui	25 g
knoflook	5 g
bouillon	500 ml
bloem	25 g
boter	40 g

- 2p 4 Bekijk de voedingswaardetabel op de volgende pagina.
Bereken voor boter de ontbrekende gegevens. Schrijf de berekeningen op. Neem je antwoorden over in de juiste lege vakken van de voedingswaardetabel en bereken alle totalen.

berekening energie in kcal

.....

berekening vetten

.....

voedingswaardetabel soep 525 ml	energie in kcal	eiwitten	koolhydraten	suikers	vetten
shiitakes	4,8	0,8	0,1	0,0	0,0
champignons	4,8	0,8	0,1	0,0	0,0
kastanjechampignons	4,8	0,8	0,1	0,0	0,0
ui	9,0	0,3	1,5	1,5	0,1
knoflook	7,0	0,3	1,4	0,0	0,0
bouillon	30,0	2,5	0,5	0,0	1,5
bloem	86,5	2,9	17,5	0,4	0,4
boter		0,3	0,3	0,3	
totalen					

De aanbevolen dagelijkse hoeveelheid eiwitten per dag is 0,8 gram per kilogram lichaamsgewicht. Ria weegt 70 kg.
Hoeveel gram eiwitten heeft Ria per dag nodig?
Schrijf de berekening op.

.....

.....

.....

Hoeveel procent van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid eiwitten krijgt Ria binnen als ze 250 ml paddenstoelensoep eet?
Schrijf de berekening op. Rond alleen het antwoord af op 1 decimaal.

.....

.....

.....

Als je klaar bent met dit onderdeel lever je alle documenten in.