|  |
| --- |
| Praktijkopdracht: Patat |

**Werkwijze:**

**Ingrediënten:**

* 2 grote aardappelen of 4 gewone aardappelen (gebruik de sorteerplank)
* heet water

**Materialen:**

|  |  |
| --- | --- |
| * schilmesje en dunschiller
* patatsnijder
* thermometer
* vergiet
* grote pan + deksel
* kookwekker of klok
* keukenpapier
 | * Frituur
* Frituurthermometer
* schuimspaan
* Kleurkaart patat staafjes
 |

 **Uitvoering:**

1. 🞎 Controleer of het frituurvet nog geschikt is om te gebruiken.
2. 🞎 Zet de frituur op de juiste stand.
3. 🞎 Breng een pan met warm water aan de kook, voor het blancheren.
4. 🞎 Schil de aardappelen zo dun mogelijk met de dunschiller en snijd de
 pitten en lelijke plekken eraf.
5. 🞎 Maak de aardappelen schoon met koud water.
6. 🞎 Snijd de aardappelen met de patatsnijder tot repen. Let op de
 aardappel mag niet te breed zijn. Anders loopt de snijder vast.
7. 🞎 Verwijder de hele kleine stukjes.
8. 🞎 Leg de repen in het kokende water en zet het vuur uit.
 Controleer of de temperatuur van het water nu 80°C is.
9. 🞎 Blancheer de repen 3 minuten in water van 80°C. Dit zorgt ervoor dat
 de patat gaar en gelijkmatiger bruin wordt bij het bakken.
10. 🞎 Giet het water af met een vergiet en spoel de aardappelrepen goed na
 met koud water. Dit zorgt ervoor dat de patat niet aan elkaar gaat
 plakken.
11. 🞎 Dep de aardappelrepen goed droog met keukenpapier.
12. 🞎 Laat je werk beoordelen door de docent.
13. 🞎 Bak de aardappelrepen 2 minuten voor op 160°C.
14. 🞎 Laat de aardappelrepen uitlekken op keukenpapier.

 **Vragen**
1.

|  |  |
| --- | --- |
| *frituur* | 1. Waar moeten producten aan voldoen om te frituren zonder te spetteren?
2. Hoe hoog moet het oliepeil zijn? Staat dit aangegeven?
3. Wat geven de lampjes op de frituur aan?
4. Hoe controleer je of de olie heet genoeg is?
5. Waarvoor dient het ophang systeem van het mandje?
 |
| 1. ………………………………………………………………………………………
2. ………………………………………………………………………………………
3. ………………………………………………………………………………………
4. ………………………………………………………………………………………
5. ………………………………………………………………………………………
 |

1. a. Leg uit wat blancheren is.

………………………………………………………………………………………

b. Waarom moeten de aardappelrepen voordat er patat van gemaakt wordt eerst geblancheerd worden?

………………………………………………………………………………

c. Waarom moet je de aardappelrepen na het blancheren goed afspoelen met water?

………………………………………………………………………………
2. a. Hoe moet de gebakken patat duurzaam worden verpakt als hij aan een klant wordt verkocht?

…………………………………………………………………………………………

b. Hoe moet een snackbar de gebakken patat bewaren als hij pas na 30 minuten wordt gegeten? De patat moet krokant en warm blijven.

………………………………………………………………………………………
3. 🞎 Bak de aardappelrepen af op 180°C totdat ze goudgeel zijn.
4. 🞎 Laat de patat uitlekken op een stuk keukenpapier.
5. 🞎 Pak met je ogen dicht 10 patatstaafjes. Leg deze apart om te keuren
 met de kleurkaart.

 **Opdracht: Kwaliteit beoordelen**

1. a. Gebruik hiervoor de 10 patatstaafjes die je na het bakken apart hebt gelegd.

🞎 Deel de patatstaafjes in op kleur m.b.v. de **kleurkaart**.
🞎 Tel het aantal staafjes bij elk kleurnummer en noteer dit in de kleurtabel.

|  |
| --- |
| **Kleurtabel** |
| **Nummer kleurenkaart** | **Aantal patat staafjes per kleur** | **Het aantal patat staafjes in %** |
| **6.** |  |  |
| **5.** |  |  |
| **4.** |  |  |
| **3.** |  |  |
| **2.** |  |  |
| **1.** |  |  |

b. Een snackbar zou de patat afkeuren als:
 het percentage patatstaafjes bij kleurnummer 1 groter is dan 10%,
 of als het percentage 5 + 6 groter is dan 20 %

Worden jouw patatjes wel of niet door de snackbar afgekeurd? Reken uit.

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

c. Zou jij zelf de patat hebben afgekeurd op kleur? Waarom?

………………………………………………………………………………………………

|  |
| --- |
| Laat je werk beoordelen door de docent! |