|  |
| --- |
| Praktijkopdracht: High tea 120 min |

**** **Inleiding:**

Deze opdracht bestaat uit verschillende hapjes, die samen een soort maaltijd vormen bij de thee. Het idee komt uit Engeland waar het officieel afternoon tea genoemd wordt (vaak gebruiken wij de verkeerde naam high tea).

De hapjes bestaan uit:

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Pagina* |
| * Komkommer sandwich
* Ei-ham sandwich
 | 34 |
| * Wrap met tonijn
 | 5 |
| * Mini loempia
 | 6 |
| * Mini pizza
 | 7 |
| * Muffins
 | 8 |
| * Kokos amandel makroon
 | 11 |
| * Chocolade truffels
 | 12 |

 **Opdrachten:**

1. Kies een recept uit.
2. Maak het recept en vink tijdens het werken af, welke regel je gedaan hebt.
3. Snelle leerlingen dekken de tafel. Geniet samen en “Take a break”.
4. Ruim na afloop samen op.

**Komkommer Sandwich**

**Werkwijze:**

*Lees eerst het recept door. Volg de werkwijze stap voor stap op! Vink af waar je bent.*

**Ingrediënten:**

* ½ komkommer
* 1 tomaat
* 4 eetlepels roomkaas
* mespuntje zout
* 1 eetlepel azijn
* 1 theelepel dragon
* 1 theelepel kervel
* 6 sneden casinobrood

**Materialen:**

* Snijplank
* Broodmes
* Aardappelschilmesje
* Lepels
* Theelepels
* vergiet

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbakje klaar.

1. Maak de komkommer schoon en snijd deze in dunne plakjes.
2. Besprenkel de komkommer met azijn en laat het een ½ uur rusten.
3. Was de tomaat en laat hem uitlekken in een vergiet.
4. Snij de tomaten in dunne plakken.
5. Meng de roomkaas met de dragon, zout en kervel.
6. Besmeer de boterhammen met het roomkaasmengsel.
7. Verdeel op de helft van het brood de komkommer en de tomaat.
8. Dek dit af met de andere helft van de boterhammen.
9. Snij de boterhammen vervolgens **twee** keer diagonaal door zodat je 4
 stukjes krijgt.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op. Maak ook je werkplek weer schoon.*

**Ei ham sandwich**

**Werkwijze:**

*Lees eerst het recept door. Volg de werkwijze stap voor stap op! Vink af waar je bent.*

**Ingrediënten:** **Materialen:**

|  |  |
| --- | --- |
| * 2 eieren
* 1 eetlepel mayonaise
* 1 mespuntje zout
* 1 mespuntje peper
* 100 gram ham
* 1 tomaat
* 6 sneden casinobrood
* 1 thl mosterd
 | * Snijplank
* Broodmes
* Aardappelschilmesje
* Lepels
* Theelepels
* Vergiet
 |

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbakje klaar.

1. Kook de eieren in 10 minuten hard.
2. Laat de eieren schrikken met koud water en laat ze in het water liggen tot
 gebruik.
3. Was de tomaten en laat ze uitlekken in een vergiet.
4. Snij de tomaten in dunne plakken.
5. Maak je snijplank schoon.
6. Snij de ham in kleine stukjes.
7. Pel de koude eieren en snij deze in kleine stukjes.
8. Meng in een beslagkom ei, ham, mayonaise, mosterd en de kruiden.
9. Besmeer de helft van boterhammen met het ei - ham mengsel.
10. Verdeel hierover de tomaat.
11. Dek dit af met de andere helft van de boterhammen.
12. Snij de boterhammen vervolgens **twee** keer diagonaal door zodat je vier
 stukjes krijgt.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op.*

*Maak ook je werkplek weer schoon.*

**Wrap met tonijn**

**Werkwijze:**

*Lees eerst het recept door. Volg de werkwijze stap voor stap op! Vink af waar je bent.*

**Ingrediënten:**

* ½ blikje tonijn op water
* 1 klein blikje maiskorrels (150 g)
* augurken (90 g)
* 2 eetl. (afgestreken!) mayonaise
* 4 cherrytomaten of 2 gewone tomaten
* ½ pak grote bloemtortilla’s (à 4 stuks) of 6 kleine.
* Mespuntje peper

**Materialen:**

* blikopener
* snijplank
* keukenmesje
* beslagkom
* pollepel
* cocktailprikkers

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbakje klaar.

1. Laat de tonijn, de maïskorrels en augurken uitlekken.
2. Snijd de augurken in blokjes
3. Meng de tonijn en mayonaise in een beslagkom, breng op smaak met
 peper.
4. Voeg de maïs en augurkenblokjes toe.
5. Snijd de tomaatjes in kleine stukjes en voeg het bij het
 tonijnmengsel.
6. Verdeel het tonijnmengsel in 4 porties en spreid over elke tortilla een
 portie uit.
7. Rol de tortilla’s op en snijd ze in stukken van 2 iets meer dan vingers dik.
 Prik de stukken vast met een cocktailprikker.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op. Maak ook je werkplek weer schoon.*

**Mini loempia**

**Werkwijze:**

*Lees eerst het recept door. Volg de werkwijze stap voor stap op! Vink af waar je bent.*

**Ingrediënten:**

* 40 g mie
* mespuntje zout
* 1 eetl olie
* 1 kleine ui of stukje prei
* 1 thl kerriepoeder
* Mespuntje peper
* ½ blikje maiskorrels
* 50 g kipfilet
* 1 pak filo deeg
* 1 ei

**Materialen:**

* frituur
* Aardappelschilmesje
* Snijplank
* keukenmesje
* Kleine pan
* Vergiet
* blikopener
* koekenpan
* boterkwastje
* schuimspaan
* keukenpapier

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbakje klaar.

1. Verhit de frituur op 180 oC
2. Zet de mie even in kokend water (zie verpakking).
3. Snijd de ui in kleine stukjes
4. Verhit de olie in een koekenpan.
 Fruit daarna met een zacht vuur de ui totdat hij glazig ziet.
5. Roer de kerriepoeder erdoor en bak nog heel even mee.
 Zet daarna het vuur uit.
6. Maak het blik open en giet de maïs af.
7. Snijd de uitgedropen mie.
8. Schep de mie, maïs en kipfilet erdoor.
 Breng het mengsel op smaak met peper.
9. Kwast een vel filodeeg in met losgeklopt ei en vouw het dubbel met de
 bestreken kant naar binnen. Doe dit met 5 filodeeglapjes.
10. Leg de lapjes in de breedte voor je. Kijk goed naar het voorbeeld en vraag
 de docent erbij.
 Schep een eetlepel van het mengsel in het midden op de vouw. Zorg dat
 het mengsel gelijk over de 5 lapjes wordt verdeeld.
11. Bestrijk de ruimte eromheen weer met ei.
12. Vouw beide zijkanten van het lapje naar binnen. Bestrijk deze stroken weer
 met ei.
13. Rol de loempia daarna op.
14. Zet de spullen klaar die je nodig denkt te hebben voor het frituren en laat
 de docent dit controleren.
15. Frituur de loempia’s per 2 à 3 stuks in 5 minuten goudbruin.
16. Snijd de loempia’s door midden.
17. Veeg met papier de frituur rondom schoon.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op.*

*Maak ook je werkplek weer schoon.*

**Mini Pizza**

**** **Inleiding:**

Deze mini pizza’s worden gemaakt van bladerdeeg en niet van gistdeeg. Bladerdeeg is kant en klaar te koop. Het deeg bladert doordat er veel vet in is verwerkt.

Voor de topping van de pizza kunnen ook andere ingrediënten gebruikt worden.

**Werkwijze:**

*Lees eerst het recept door. Volg de werkwijze stap voor stap op! Vink af waar je bent.*

**Ingrediënten:**

* 5 plakjes bladerdeeg
* 1 ei (samen doen met andere groep)

**Topping:**

* 1/2 ui
* 1/2 paprika
* 1 teentje knoflook
* 60 g geraspte kaas
* 50 ml tomatenketchup
* ½ blikje tomatenpuree
* ½ thl. mosterd
* 1 thl oregano
* 1 thl basilicum
* Mespuntje tijm
* Mespuntje rozemarijn
* Mespuntje peper

**Materialen:**

* Snijplank
* Keukenmes
* Knoflookpers
* Beslagkom
* Lepel
* kwastje

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbakje klaar.

1. Haal de plakjes bladerdeeg uit de verpakking en laat ze (zonder
 plasticfolie) ontdooien.
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Snijd elk bladerdeeglapje in vieren en leg het op de bakplaat.
4. Prik de deeglapjes met een vork regelmatig in.
5. Besmeer ze met een losgeklopt ei.
6. Verwarm de oven voor op 225 o C.
7. Maak de ui schoon en snijd hem in kleine stukjes.
8. Haal de zaadlijsten uit de paprika. Was hem en leg hem met de
 binnenkant naar boven. Snijd hem in kleine stukjes.
9. Haal het velletje van de knoflookteen en pers hem.
10. Meng in de beslagkom de groenten met tomatenketchup, kaas,
 tomatenpuree en de kruiden.
11. Leg op elk stukje bladerdeeg een hoopje van de groentemix en wat
 tomatenblokjes.
12. Schuif de bakplaat in het midden van de oven.
13. Bak de mini pizza’s in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op.*

*Maak ook je werkplek en oven weer schoon.*

**Muffins**

**Werkwijze:**

*Lees eerst het recept door. Volg de werkwijze stap voor stap op! Vink af waar je bent.*

**Ingrediënten:**

|  |  |
| --- | --- |
| * 225 gram zelfrijzend bakmeel
* 6 afgestreken eetlepels witte basterdsuiker
* 1 losgeklopt ei
* 200 ml melk
* 80 gram margarine
* 1 zakje vanillesuiker
 | **naar keuze:*** smaakstoffen zoals: kaneel, gember, cacao
* 100 g extra ingrediënten zoals: chocolade stukjes, nootjes, appel
 |

**Materialen:**

* muffinvorm (12 gaten) beslagkom
* bolzeef grote pan
* ovenrek steelpan
* 2 lepels vork
* boter kwastje theelepel
* papieren cake bakjes

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbakje klaar.

1. Verwarm de oven **voor** op 200°C
2. Zet in elk muffinvormpje een papieren cakebakje.
3. Smelt de 80 gram margarine in de steelpan op een laag vuur om te
 smelten. Zet daarna het vuur uit.
4. Doe de melk erbij.
5. Zeef het bakmeel, suiker, vanillesuiker in een beslagkom.
6. Doe de mengsels (margarine en bakmeel) bij elkaar in de kom. Roer ook
 het ei erdoor.
7. Voeg nog **maximaal 100 gram**  aan extra ingrediënten toe
8. Spatel **voorzichtig** met een vork door de massa, totdat een klonterig
 beslag ontstaat
9. Vul de vormpjes met twee lepels voor 2/3 met beslag (in elk vormpje
 evenveel!)
10. Bak de muffins in het midden van de oven in ongeveer 20- 25 minuten
 goudbruin
11. Haal de papieren bakjes met de muffins eruit en laat ze op een rek
 afkoelen.
12. Halveer de muffins, en presenteer ze.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op.*

*Maak ook je werkplek en oven weer schoon.*

**Kokos / Amandel makroontjes**

**Werkwijze:**

*Lees eerst het recept door. Volg de werkwijze stap voor stap op! Vink af waar je bent.*

**Ingrediënten:**

* Ouwelvelletjes (9 vellen, in vieren worden 36 kleintjes in totaal)
* 2 eieren
* 100 gram kristalsuiker
* Mespuntje zout
* 125 gram gemalen kokos
* 25 gram gehakte amandelen

**Materialen:**

* lepels
* bakplaat
* beslagkom
* maatbeker
* mes
* bakjes

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbakje klaar.

1. verwarm de oven voor op 150 oC.
2. Knip het ouwel velletje door tot een 4-kant en beleg de bakplaat met de
 ouwelvelletjes.
3. splits 2 eieren.
4. klop de eiwitten stijf met suiker en zout.
5. spatel de kokos en de amandel er voorzichtig door.
6. schep met twee lepels ongeveer 20 bergjes op de ouwel en maak deze zo
 puntig mogelijk.
7. bak de makroontjes in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar.
8. laat de makroontjes op een rooster iets afkoelen.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op.*

*Maak ook je werkplek en oven weer schoon.*

# Chocolade truffels

**** **Inleiding:**

Truffels zijn snoepjes van chocolade. Gebruik goede kwaliteit chodolade ( met minimaal 35 % cacao).

Ze kunnen extra lekker gemaakt worden, door vruchtenlikeur / rum, en gemalen noten zoals amandelen toe te voegen.

Om te zorgen dat de truffels niet aan elkaar plakken, worden ze door cacaopoeder of andere poeder gerold.

**Werkwijze:**

*Lees eerst het recept door. Volg de werkwijze stap voor stap op! Vink af waar je bent.*

**Ingrediënten:** (voor 20 truffels)

* 40 g roomboter of margarine
* 175 g pure chocolade
* 50 g fijngehakte geroosterde amandelen / nootjes
* 4 eetl. Poedersuiker
* 50 g cacaopoeder of +/- 2 eetlepels chocoladehagelslag of kokos of gehakte nootjes

**Materialen:**

* Kleine pan
* Middelgrote pan
* Mes en broodplank / keukenmachine
* Lepel
* 2 Schaaltjes
* 2 theelepels
* Papieren bonbon bakjes

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbakje klaar.

1. Breek de chocolade in gelijke stukjes en leg ze in een kleine pan.
2. Zorg ervoor dat er in een grote pan zoveel kokend water staat, dat het
 de bodem van het kleine pannetje raakt.
 De twee pannen staan nu dus in elkaar. Deze manier van verwarmen
 heet Au bain Marie
3. Roer zodra de chocolade begint te smelten
4. Hak de amandelen fijn. (Met een scherp mes of de keukenmachine)
5. Voeg de boter in gedeelten toe en blijf goed roeren totdat deze
 gesmolten is.
6. Haal het pannetje van het vuur en roer de poedersuiker en gehakte
 amandelen erdoor.
7. Spreid het mengsel op 2 platte borden en zet onderin de koelkast (of even
 in de vriezer) om op te stijven.
8. Vorm met twee theelepels of met koele, schone handen 20 balletjes.
9. Doe de cacaopoeder of een ander poeder in een schaaltje en rol de
 balletjes erdoorheen, zodat ze helemaal bedekt zijn.
10. Leg de truffels in een bonbonbakje.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op.*

*Maak ook je werkplek weer schoon.*

|  |
| --- |
| Vragen bij DVD : Bestek |

1. Wat gebruikte ze in de steentijd om vlees te snijden?

………………………………………………………………………………………….

1. Noem **3** voordelen van het gebruik van een vork

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

1. Zet bij elk land wat er opvallend is aan het bestek.

|  |  |
| --- | --- |
| **Land** | **Opvallend soort bestek** |
| Nederland |  |
| Engeland |  |
| Spanje |  |
| Spanje/Frankrijk/Italië/Griekenland |  |
| Frankrijk |  |
| Amerika |  |
| Japan / China |  |

**Sketch van 3:06 tot 5:40**

1. Noem **3** redenen waarom een bestek ontwerp niet in de winkel komt.

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

**Sketch van 8:38 tot 11:27**

1. Waar wordt bestek van gemaakt?

………………………………………………………………………………………….

1. Waarom zit er Chroom en Nikkel in bestek?

Chroom……………………………………………………………………………….

Nikkel………………………………………………………………………………….

1. Waarom wordt er bij het maken van messen ook koolstof toegevoegd?

………………………………………………………………………………………….

1. Waar wordt bestek op getest voordat het de winkel in gaat? (3 dingen)

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

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