# Rauwkostsalade Tijdsduur = 60 minuten

**Inleiding**  
Rauwkostsalade wordt als bijgerecht geserveerd in een restaurant. Het is gesneden rauwe groenten, aangemaakt met een kruidige dressing. Het wordt geserveerd in een glas. In deze opdracht gebruik je verschillende snij technieken.

**Afbeelding met voedsel, salade, garneren, ingrediënt

Automatisch gegenereerde beschrijving**

**Werkwijze**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten salade:**   * 1/4 rode ui * 1/4 winterpeen * 1/6 paprika (geel/rood) * 1/3 komkommer | **Ingrediënten dressing:**   * 50 ml yoghurt * 1 eetlepel witte azijn * 1 theelepel honing * 1 eetlepel verse peterselie * mespuntje zwarte peper |

**Uitvoering**

1. ¨ Reinig en ontsmet een klein glazen potje met deksel.

**Ingangscontrole:**

¨ Controleer de ingrediënten met het ingangscontroleformulier.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **grondstoffen** | **product / verpakking** | **THT /TGT** | **oordeel** |
| rode ui | ¨ heel  ¨ beschadigd | ¨ goed  ¨ fout | ¨ afgekeurd  ¨ goedgekeurd |
| winterpeen | ¨ heel  ¨ beschadigd | ¨ goed  ¨ fout | ¨ afgekeurd  ¨ goedgekeurd |
| paprika | ¨ heel  ¨ beschadigd | ¨ goed  ¨ fout | ¨ afgekeurd  ¨ goedgekeurd |
| komkommer | ¨ heel  ¨ beschadigd | ¨ goed  ¨ fout | ¨ afgekeurd  ¨ goedgekeurd |
| yoghurt | ¨ heel  ¨ beschadigd | ¨ goed  ¨ fout | ¨ afgekeurd  ¨ goedgekeurd |
| witte azijn | ¨ heel  ¨ beschadigd | ¨ goed  ¨ fout | ¨ afgekeurd  ¨ goedgekeurd |

Salade

1. ¨ Bewaar alle groentes in een apart bakje.
2. ¨ Pel de rode ui en snipper deze.
3. ¨ Maak de winterpeen schoon en snijdt *julienne = ……………………..*
4. ¨ Maak de komkommer schoon en snijdt *brunoise = ………………….*
5. ¨ Maak de paprika schoon en snijdt *julienne.*

Dressing

1. ¨ Snijd de peterselie fijn.
2. ¨ Doe alle ingrediënten van de **dressing** in het potje.
3. ¨ Schud het potje tot de dressing goed gemengd is.

Opmaken glazen; Elk glas wordt gevuld met dressing en de groentes in laagjes.

1. ¨ Verdeel de dressing over de bodem van je glas.
2. ¨ Vul het glas met verschillende kleuren groenten laagjes. Begin met het natste  
    ingrediënt.

**Vragen en opdrachten**:

1. Wat is het verschil tussen julienne en brunoise snijden?  
     
   ……………………………………………………………………………………………….
2. Een gesnipperd uitje kun je ook fruiten. Wat wordt er bedoeld met fruiten?  
     
   ……………………………………………………………………………………………….
3. Er blijft rauwkost salade over.  
   a. Hoe lang kunt je een restje salade bewaren in de koelkast?  
     
   ……………………………………………………………………………………………….

b. De salade moet gecodeerd worden voordat het in de koelkast gaat. Wat schrijf   
 je op het etiket? Noem er drie.

……………………………………………………………………………………………….

c. Wat is de bruto inhoud van je glas rauwkostsalade?  
  
………………………………………………………………………………………………

1. Voer een organoleptische keuring uit. Bekijk de PowerPoint organoleptisch keuren.
2. Welk materiaal heb je naast je product nodig om de keuring goed uit te kunnen voeren?  
     
   ………………………………………………………………………………………
3. Keur de salade objectief en vul dit in de tweede kolom
4. Beoordeel de salade met hele cijfers van 1-5 waarbij 5 heel goed is en 1 heel slecht. Schrijf deze cijfers in de derde kolom
5. Bereken het gemiddelde cijfer en rond af op 1 decimaal.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Beoordelingsaspect | Objectieve keuring | Cijfer |
| Smaak |  |  |
| Kleur |  |  |
| Geur |  |  |
| Gemiddeld cijfer |  |  |

**Conclusie**

Hoe zou je de salade nog kunnen verbeteren? Gebruik 1 vast beoordelingsaspect in je antwoord.

…………………………………………………………………………………………………  
  
…………………………………………………………………………………………………

**Reflectie**

Beoordeel je zelf. Je krijgt een punt als je de actie zonder aansporing van de docent hebt gedaan.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ja | Nee |
| 1 | Potje gereinigd en gedesinfecteerd volgens de stappen |  |  |
| 2 | Ingangscontrole ingevuld en uitgevoerd |  |  |
| 3 | Handen gewassen vóór het begin van de praktijk |  |  |
| 4 | Winterpeen, paprika julienne gesneden (=reepjes), komkommer brunoise (=blokjes) |  |  |
| 5 | Glas gevuld met dressing, gekleurde laagjes groenten |  |  |
| 6 | Water gedronken tijdens de organoleptische keuring |  |  |
| 7 | Hele cijfers (1-5) gebruikt voor de keuring |  |  |
| 8 | Gemiddelde berekend bij de keuring en afgerond op 1 decimaal |  |  |
| 9 | In de conclusie is 1 vast beoordelingsaspect gebruikt |  |  |
| 10 | De keuken is volgens afspraak gereinigd en opgeruimd |  |  |
|  | **totaal** |  |  |

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