**Nasi** Tijdsduur: 60minuten

|  |
| --- |
| Tijdens het maken van de nasi moet je goed op de hygiëne letten, omdat er kip in wordt verwerkt. |

Aandachtspunten:

* als de groente zonder bestrijdingsmiddelen is gekweekt, moet je hem altijd wassen en/of schillen. Niet alleen vanwege zand of mest, maar omdat er altijd overal micro-organismen aanwezig zijn.
* bij het koken van rijst mag niet teveel water in de pan zitten, maar ook niet te weinig, want dan bakt het aan. Controleer dus regelmatig of de rijst niet droog kookt.

|  |  |
| --- | --- |
| **Wat heb je nodig**   * 75 gram zilvervliesrijst * ½ ui * ¼ paprika * 10 cm prei * 35 gr wortel * 50 gr kipfilet (krijg je van de docent) * scheutje olie om in te bakken * 2 theelepels nasikruiden |  |

**Ingangscontrole: 5 min.**

Noteer de houdbaarheidsdatum van de verpakking van de volgende ingrediënten   
in het product. De datums zijn wel / niet correct.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingrediënt | Datum | Wel/ niet correct |
| Zilvervliesrijst |  |  |
| Nasikruiden |  |  |
| Kipfilet |  |  |

Controleer de kwaliteit van de verse groenten.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingrediënt | Versheid | Beschadigingen |
| Ui |  |  |
| Paprika |  |  |
| Prei |  |  |
| Wortel |  |  |

**Werkwijze**

1. 🞎 Doe de rijst in een pan en doe er zoveel water bij dat het ongeveer 1 cm   
    boven de rijst staat.
2. 🞎 Breng de rijst aan de kook (met de deksel op de pan) en laat deze zachtjes   
    10 minuten doorkoken.
3. 🞎 Laat de rijst met de deksel op de pan staan (het vocht trekt dan in de rijst).   
     
   Wat doe je als er nog veel water in je pan met rijst staat?  
     
   ………………………………………………………………………………………….
4. 🞎 Meng de nasikruiden met 30 ml warm kraan water en laat het 10 minuten   
    staan, dit heet wellen.
5. 🞎 Snijd de kip op de gekleurde snijplank in hele kleine stukjes en bewaar in een   
    bakje.

Reinig en desinfecteer de vuile snijplank volgens het ingevulde stappenplan.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Stappenplan** | **Benodigdheden** |
| 1 | Grof vuil verwijderen en afspoelen | Onder de kraan met koud water en borstel |
| 2 | Reinigen | Kraan heet water met sop en borstel |
| 3 | Spoelen | Onder de kraan met water zonder borstel |
| 4 | Desinfecteren | 5 minuten in heet water met desinfectie oplossing |
| 5 | Spoelen | Onder de kraan met water zonder borstel |

1. 🞎 Snipper de ui.
2. 🞎 Was de prei en snijd in dunne ringetjes.
3. 🞎 Maak de wortel en paprika schoon en snijd brunoise.
4. 🞎 Verwarm een scheutje olie in de koekenpan en laat het warm worden.
5. 🞎 Doe de kip in de koekenpan en roerbak het gaar op een lage stand.
6. 🞎 Voeg de gesneden groenten toe en roerbak dit 5 minuten.
7. 🞎 Voeg de gewelde nasikruiden toe.
8. 🞎 Roer de rijst erdoor.
9. 🞎 Doe 2 eetlepels op elk bord om te keuren.
10. 🞎 Neem de rest mee in een bakje, of eet het op.

**HACCP lijst**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ja | Nee |
| 1 | Handen gewassen vóór het begin van de praktijk |  |  |
| 2 | Inganscontrole uitgevoerd en geregistreerd |  |  |
| 3 | Handen direct gewassen na het werken met rauwe kip |  |  |
| 4 | Snijplank na snijden van de kip direct met heet water en zeep gereinigd |  |  |
| 5 | Snijplank na snijden van de kip gedesinfecteerd |  |  |
| 6 | Voor het snijden van de kip en groenten 2 verschillende snijplanken gebruikt |  |  |
| 7 | Kipstukjes gecontroleerd op gaarheid |  |  |
| 8 | Mes en bakje na gebruik direct gereinigd. |  |  |
| 9 | Afwas eerst voorgespoeld, gereinigd met goed heet sop |  |  |
| 10 | Na afwas keuken schoon en droog gemaakt (ook afwasteil, afvoer gootsteen, oven) |  |  |
|  | Totaal |  |  |

**Vragen en opdrachten**

1. Hoe zie je dat het water kookt?

……………………………………………………………………………………………...

1. Hoe ziet gare kip er van binnen uit?

……………………………………………………………………………………………...

1. Wat wordt er bedoeld met een ui snipperen?  
     
   ……………………………………………………………………………………………….
2. Wat wordt er bedoeld met wellen?  
     
   ……………………………………………………………………………………………….

5. a. Voer een organoleptische keuring uit. Doe dit **objectief**.   
 b. Bereken het gemiddelde en rond af op een heel cijfer.

*gebruik hele cijfers (****1 t/m 10****)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Product*** | Omschrijving | *Cijfer \** | *Eindcijfer product* |
| *Kijken*  **Kleur** |  |  | *Gemiddeld*  *cijfer =* |
| *Ruiken* **Geur** |  |  |
| *Proeven***Smaak** |  |  |

1. Terugkijkopdracht.

* 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 de opdracht Kies ja **of** nee en beantwoord de vraag.

|  |  |
| --- | --- |
| 🞎 Ja | Schrijf het verbeterpunt op. Schrijf ook op hoe je het de volgende keer anders zou doen, zodat dit verbeterpunt beter gaat. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.  ………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………… |
| 🞎 Nee | Schrijf een voorbeeld op van wat goed ging tijdens de opdracht. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.  ………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………… |