**3.5 Patat bakken**

Vragen:

1 Er zijn ruwweg 4 typen aardappelen vertel per type over de eigenschappen, gebruik hiervoor onderstaand schema, de eerste type is neergezet

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **type aardappel** | **eigenschappen** | **geschikt voor** | **ras** |
| vastkokende aardappel |  | patat | nicola, gloria |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

2 wat is blancheren:

3 wanneer blancheer je? en hoelang duurt het?

4 Welke informatie over aardappelen kun je vinden op een zak aardappelen?

**3.6 Afsluiting**

*Doel*

Je kunt:

– een stroomschema maken voor de productie van een product;

– aangeven waar in het proces knelpunten te verwachten zijn;

– een oplossing bedenken voor één van die knelpunten;

– een stroomschema maken voor het vervoer van alle ingrediënten en producten.

*Benodigdheden*

Voor deze opdracht heb je geen spullen nodig.

*Oriëntatie*

Voor het maken van een product heb je ingrediënten nodig. Je moet ook weten wat je moet doen om een goed product te maken. Behalve patates frites worden er ook aardappelkroketten gemaakt. Het maken van aardappelkroketten wordt een specialiteitenlijn genoemd.

Wat komt er allemaal kijken bij het maken van aardappelkroketten?

a Lees onderstaand recept door.

Recept

• Schil 500 gram aardappelen.

• Kook de aardappelen in twintig minuten gaar. Vergeet niet om zout toe te voegen aan het water.

• Giet de gare aardappelen af en stamp de aardappelen fijn.

• Voeg 1 dl melk toe en 30 gram boter.

• Stamp alles nog een keer na.

• Doe er een eidooier bij (bewaar het eiwit). Roer de eidooier er goed doorheen.

• Voeg wat kruiden toe, zoals een beetje nootmuskaat en verse peterselie. Snijd de peterselie van tevoren fijn. Als je de aardappelkroketten wilt invriezen, voeg dan geen verse peterselie toe.

• Laat de puree afkoelen.

• Vorm met je handen mooie kroketten van de puree, als die afgekoeld is. Zorg ervoor dat er geen barsten in zitten.

• Rol de kroketten door fijn paneermeel. Rol ze daarna door het overgebleven eiwit en daarna nog een keer door de paneermeel.

• Bak de kroketten bruin in een frituurpan.

b Maak een lijst van de spullen die je nodig hebt voor de bereiding van aardappelkroketten.

c Maak een lijst van de ingrediënten die je nodig hebt om aardappelkroketten te maken.

d Er is verschil tussen ovenfriet en friet voor de frituurpan. Wat is het verschil in bereiding?

*Uitvoering*

Om snel te kunnen werken in een fabriek moet duidelijk zijn hoe de productie verloopt. Je kunt dit soort processen in een stroomschema weergeven.

1 Geef in een stroomschema aan hoe een aardappelkroket

gemaakt wordt.

start

stop

3 Voordat je over kunt gaan tot het maken van een product in een fabriek moet je eerst de knelpunten onderzoeken. Welke maatregelen moet je treffen om hygiënisch te werken?

4 Waar gaat al het afval naar toe?

5 In de uitvoering heb je een stroomschema gemaakt voor de productie van aardappelkroketten voor de oven. Geef in dat schema aan waar problemen te verwachten zijn bij het maken van het product.

6 Beschrijf één van de mogelijke problemen die je bij 5 aangegeven hebt. Bedenk een oplossing voor het probleem.

*Afsluiting*

Schrijf vijf beroepen op die te maken hebben met aardappelen en aardappelproducten. Denk ook aan beroepen die met verkoop en vervoer te maken hebben.

Welk beroep lijkt je het leukst? Leg uit waarom. Geef twee redenen.

Welk beroep lijkt je het minst leuk? Leg uit waarom. Geef twee

redenen.