

Edu4all



Profielvak Horeca, Bakkerij en Recreatie

Werken in de keuken (vlees/gevogelte)

Serienummer:

Licentie:

Voor het activeren van de licentie kijk op pagina 5 van dit werkboek.

Te activeren tot:

COLOFON

Uitgeverij: Edu'Actief b.v.
0522-235235
info@edu-actief.nl
www.edu-actief.nl

Auteur(s): Martin Hilgen, Arjen Snapper, Perry Bron
Inhoudelijke redactie: Wout Verveer
Illustraties: www.pixton.com
Foto's: www.shutterstock.com

Titel: Werken in de keuken (vlees/gevogelte)
ISBN: 978 90 3722 512 9

Eerste druk/eerste oplage
© Edu'Actief b.v. 2016
(Martin Hilgen, Arjen Snapper, Perry Bron, 2015-2016)

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (www.reprorecht.nl). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO (www.stichting-pro.nl).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Edu'Actief, te vinden op www.edu-actief.nl.

Inhoud

| | |
|--|-----------|
| WERKEN MET EDU4ALL | 5 |
| Deel A Werken als kok aan warme voorgerechten | 7 |
| Oriënteren | 7 |
| Taak 1 Kennismaken met warme voorgerechten | 7 |
| Taak 2 De leerdoelen bij Deel A | 8 |
| Taak 3 Taken plannen | 9 |
| Aan de slag | 11 |
| Taak 4 Bouillons en soepen | 11 |
| Taak 5 Materialen en gereedschappen | 22 |
| Taak 6 Milieubewust koken, allergenen, planning en mise en place | 24 |
| Taak 7 Maken van warme voorgerechten | 30 |
| Evalueren & Reflecteren | 36 |
| Taak 8 Terugkijken en verder kijken | 36 |
| Taak 9 Voorbereiden op de toets | 38 |
| Deel B Werken als kok aan hoofdgerechten van vlees en gevogelte | 40 |
| Oriënteren | 40 |
| Taak 1 Kennismaken met warme hoofdgerechten van vlees en gevogelte | 40 |
| Taak 2 De leerdoelen bij Deel B | 42 |
| Taak 3 Taken plannen | 43 |
| Aan de slag | 44 |
| Taak 4 Vlees, wild en gevogelte | 44 |
| Taak 5 Bereidingsapparatuur | 50 |
| Taak 6 Assortiment en voedingsgewoonten | 55 |
| Taak 7 Bereiden van vlees en gevogelte | 60 |
| Evalueren & Reflecteren | 69 |
| Taak 8 Terugkijken en verder kijken | 69 |
| Taak 9 Voorbereiden op de toets | 71 |
| Deel C Werken als kok aan aardappel- en groentegerechten | 72 |
| Oriënteren | 72 |
| Taak 1 Kennismaken met het bereiden van aardappel- en groentegerechten | 72 |
| Taak 2 De leerdoelen bij Deel C | 74 |
| Taak 3 Taken plannen | 75 |
| Aan de slag | 76 |
| Taak 4 Aardappelen en groenten | 77 |
| Taak 5 Materialen en gereedschappen | 84 |
| Taak 6 ARBO, veiligheid en etikettering | 89 |
| Taak 7 Het maken van bijgerechten | 94 |

| | |
|--|------------|
| Evaluëren & Reflecteren | 101 |
| Taak 8 Terugkijken en verder kijken | 101 |
| Taak 9 Voorbereiden op de toets | 104 |
| Deel D Werken als kok aan warme nagerechten | 105 |
| Oriënteren | 105 |
| Taak 1 Kennismaken met het maken van warme nagerechten | 105 |
| Taak 2 De leerdoelen bij Deel D | 106 |
| Taak 3 Taken plannen | 107 |
| Aan de slag | 108 |
| Taak 4 Basisbereidingen | 108 |
| Taak 5 Gastronormsysteem | 113 |
| Taak 6 HACCP | 115 |
| Taak 7 Maken van warme nagerechten | 120 |
| Evaluëren & Reflecteren | 126 |
| Taak 8 Terugkijken en verder kijken | 126 |
| Taak 9 Voorbereiden op de toets | 129 |



BRONNEN

In dit werkboek staan opdrachten. Om deze opdrachten te maken, heb je soms bronnen nodig, zoals tekstbronnen, films, websites en de Theek-iT.

Wanneer je een bron gaat gebruiken, staat er een pictogram in je werkboek: 

Achter het pictogram staat in paarse, dikgedrukte tekst welke bron je nodig hebt. Bijvoorbeeld:

 Lees **Tekstbron 1.2 Persoonlijke verzorging**. Maak daarna opdracht 13 tot en met 16.


 Bekijk de **Film Werken in de thuiszorg bij ouderen**. Maak daarna opdracht 1.

Bij het eerste voorbeeld ga je een tekstbron lezen. Bij het tweede voorbeeld ga je een film bekijken.


Deze bronnen vind je op www.edu4all.nl.

Op bronnen.edu4all.nl/bronnen/handleiding wordt uitgelegd hoe je werkt met de bronnen op de website.

OVERLEG MET JE DOCENT


Soms is het nodig om te overleggen met je docent. Je ziet dan dit pictogram in je werkboek: 

Achter het pictogram staat waarover je met je docent gaat overleggen. Bijvoorbeeld:

-  **61.** In Taak 3 heb je een planning ingevuld. Bekijk deze.
- Kijk in kolom 5. Taak 12 tot en met 14 ga je nog maken. Zijn alle andere taken af? Zo nee, overleg met je docent welke taken je nog moet doen.

OPDRACHTEN VOOR KB EN GL

Doe jij de kaderberoepsgerichte of gemengde leerweg? Dan zitten er speciale opdrachten voor jou in het werkboek. Je herkent deze opdrachten aan de volgende pictogrammen:

 opdracht voor leerlingen van de kaderberoepsgerichte leerweg

 opdracht voor leerlingen van de gemengde leerweg.

We wensen je veel succes en plezier met het maken van de opdrachten!

Team Edu4all

Oriënteren

Taak 1 Kennismaken met warme voorgerechten

Er zijn koude en warme voorgerechten. Binnen de groep warme voorgerechten wordt er een verschil gemaakt tussen warme voorgerechten en soepen. Warme voorgerechten worden vaak met mes en vork gegeten en soep met een soeplepel.

Toch zijn er overeenkomsten tussen warme voorgerechten en soepen. Welke overeenkomsten dit zijn leer je in dit deel.

BRON

Open het **Spel Kennismaken met warme voorgerechten**. Maak daarna opdracht 1.

1. Speel het Spel Kennismaken met warme voorgerechten. Wat is je score?

2. Hieronder staan verschillende afbeeldingen van onderwerpen die te maken hebben met warme voorgerechten.

a. Welke afbeeldingen vind jij het minst bij het onderwerp warme voorgerechten passen?









b. Leg uit waarom.

Deel A Werken als kok aan warme voorgerechten

- c. Schrijf vijf namen van restaurants in jouw omgeving op waar je warme voorgerechten kunt bestellen.
1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
 5. _____
- d. Waarom, denk je, is het belangrijk dat een kok die warme voorgerechten maakt, snel en effectief werkt?
- _____
- _____
3. Heb je alle opdrachten van taak 1 gemaakt? Overleg dan met je docent met wie je je antwoorden kunt vergelijken en bespreken.

Taak 2 De leerdoelen bij Deel A

Als je warme voorgerechten maakt, moet je:

1. voorbeelden van warme voorgerechten kunnen opnoemen
2. grondstoffen kunnen afwegen/afmeten volgens receptuur
3. op de juiste manier kunnen omgaan met materialen en gereedschappen
4. ingrediënten op de juiste en veilige manier kunnen schoonmaken, (voor)bewerken en portioneren
5. gerechten kunnen maken volgens receptuur en planning
6. passende garnering(en) voor warme voorgerechten kunnen maken
7. gerechten op smaak kunnen brengen/afwerken
8. gerechten kunnen afwerken en presenteren op een bord, schaal of in buffetvorm
9. de milieukenmerken en logo's (her)kennen
10. kunnen omschrijven waarom een goede planning in de keuken van belang is.

4. a. Hierboven lees je wat je moet kunnen als je kok. Welk leerdoel lijkt jou het leukst om aan te werken?

- b. Welke leerdoel lijkt jou het minst leuk om aan te werken?

- c. Wat is volgens jou het verschil tussen heldere en gebonden soepen?

5. Chef-kok Ramzi vindt het werken als kok erg leuk. Alleen kan hij maar niet wennen aan zijn koksmuts en zet de muts regelmatig af. Wat vind jij hiervan en waarom vind jij dat?



6. Waarmee kun je gerechten op smaak brengen? Kruis aan.




7. Heb je alle opdrachten van Taak 2 gemaakt? Kijk je antwoorden na als je dat met je docent hebt afgesproken.

Taak 3 Taken plannen

In deze taak ga je de taken van dit deel inplannen.

8. Bekijk Taak 4 tot en met 9. En bekijk het volgende schema.

a. Maak een planning voor de taken die je nog gaat doen.

b. Zoek in de taken naar de opdrachten met .

Bij welke opdrachten is overleg met of controle door je docent nodig?

c. Overleg met je docent:

- op welke momenten jij de antwoorden van de gemaakte opdrachten gaat nakijken
- op welke momenten je docent jouw werk zal beoordelen.

Deel A Werken als kok aan warme voorgerechten

- d. Heb je een taak af? Zet een \checkmark in kolom 6. Zet een - als je een taak niet kon doen. Als je Taak 1, 2 en 3 gedaan hebt, kun je deze nu afvinken.

| 1. Taak | 2. Onderwerp | 3. Richttijd in minuten Voorbereiden | 4. Richttijd in minuten Uitvoeren | 5. Richttijd in minuten Terugkijken | 6. Af | 7. Paraaf docent |
|---------|---|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-------|------------------|
| 1 | Kennismaken met het bereiden van warme voorgerechten | 20 | | | | |
| 2 | De leerdoelen bij Deel A | 15 | | | | |
| 3 | Taken plannen | 15 | | | | |
| 4 | Bouillons en soepen | 30 | 170 | 5 | | |
| 5 | Materialen en gereedschappen | 20 | 20 | 5 | | |
| 6 | Milieubewust koken, allergenen, planning en mise en place | 20 | 20 | 5 | | |
| 7 | Maken van warme voorgerechten | 30 | 170 | 5 | | |
| 8 | Terugkijken en verder kijken | 35 | | | | |
| 9 | Voorbereiden op de toets | 15 | | | | |



Aan de slag

Je loopt stage in de keuken van horecabedrijf De Eenhoorn. Van chef-kok Ramzi heb je opdracht gekregen om je te verdiepen in warme voorgerechten. Deze moeten geschikt zijn om te worden opgenomen op de menukaart en om geserveerd te worden tijdens een buffet. De gerechten die je gaat selecteren moeten dus warm geserveerd worden.



Taak 4 Bouillons en soepen

Chef-kok Ramzi legt uit dat een goede basiskennis van warme voorgerechten noodzakelijk is. Warme voorgerechten maken meestal deel uit van een menu. In een menu wordt verschil gemaakt tussen soepen en de overige warme voorgerechten. Je gaat eerst onderzoeken welke veel gemaakte soorten soepen er zijn. Deze soepen moet je natuurlijk ook gaan maken.

VOORBEREIDEN



BRON

Lees **Tekstbron 3.4 Menuleer**. Maak daarna opdracht 9.

9. Geef aan of de stellingen juist zijn. Zet een X in de juiste kolom.

| Stelling | Juist | Onjuist |
|--|-------|---------|
| De menuleer leert je hoe je een menu moet samenstellen. | | |
| Onder spijs verstaan we alle voedsel en etenswaren. | | |
| Alles wat eetbaar is, vinden mensen in elk land even lekker. | | |
| Een gerecht is een combinatie van spijzen. | | |
| Een gang is een zelfstandig onderdeel van een maaltijd. | | |

Deel A Werken als kok aan warme voorgerechten

| Stelling | Juist | Onjuist |
|---|-------|---------|
| De meest eenvoudige maaltijd bestaat uit drie gangen. | | |
| Hoe groter het aantal gangen, hoe kleiner de porties per gang zijn. | | |
| Een menu heeft minstens twee afzonderlijke gangen. | | |

BRON

Lees **Tekstbron 3.54 Bouillons en heldere soepen**. Maak daarna opdracht 10.

10. Er zijn verschillende soorten soepen.

a. In welke twee groepen kunnen we soepen indelen?

1. _____

2. _____

b. Geef de begrippen die bij elkaar horen dezelfde kleur.

| |
|--|
| een geurig aftreksel van vlees/botten, groenten en kruiden |
| een extra krachtige bouillon |
| smaakstoffen van beenderen en vlees overbrengen (trekken) |
| levert de beste smaak bij een runderbouillon |
| minder geschikt om te bakken of braden omdat het vlees taai is |

| |
|-------------------------|
| Extraheren |
| Scheen- of schenkelbeen |
| Een fond |
| Soepkip |
| Bouillon |

BRON

Bekijk de **Film Pinceren**. Maak daarna opdracht 11.

11. Vul de volgende woorden in op de juiste plaats.

180°C - pinceren - vuil - goudgele - blancheren

a. Als je een runder- of kippenbouillon wilt maken, moet je eerst de beenderen

_____ of _____

b. De bouillon krijgt hierdoor een _____ kleur.

c. Bij het pinceren doe je de beenderen in de oven bij _____

d. Je blancheert of pinceert de beenderen om het _____ uit de botten te halen.

BRON

Lees **Tekstbron 3.55 Afschuimen**. Maak daarna opdracht 12.



12. Nadat je de beenderen of kipdelen aan de kook hebt gebracht, moet je de bouillon afschuimen.
- a. Waarmee schuim je de eiwitten van de bouillon af?



- b. Waarvoor gebruik je het andere afgebeelde gereedschap bij het maken van bouillon?

- c. Wanneer schuim je de bouillon af?

BRON

Lees nogmaals **Tekstbron 3.54 Bouillons en heldere soepen**. Maak daarna opdracht 13.

13. Bij het maken van een runder- of kippenbouillon volg je een vaste werkwijze.
- a. Zet de stappen van het maken van een visbouillon in de goede volgorde. Zet een 1 achter de eerste stap, een 2 achter de tweede stap enzovoort. Er zijn al voorbeelden gegeven.

| Omschrijving | Stap |
|---|------|
| Gooi het afval weg. | 8 |
| Laat de bouillon maximaal 30 minuten trekken. | |
| Spoel de visgraten goed af. Verwijder bloed- en kuitresten. Verwijder de ogen en de kieuwen van de kop. | 1 |
| Breng snel aan de kook. | |
| Fruit de fijngesneden mirepoix licht aan in de olie. | 2 |
| Passeer de bouillon. | |
| Fruit de visgraten en -koppen even mee en blus af met witte wijn. | |
| Voeg het water en de kruiden toe. | |
| Breng de bouillon op smaak. | |

Deel A Werken als kok aan warme voorgerechten

b. Vul de ontbrekende stappen van het maken van een runder- of kippenbouillon in.

| Stap | Omschrijving |
|------|--------------------------------------|
| 1 | |
| 2 | Zet de beenderen op in koud water. |
| 3 | |
| 4 | Schuim de bouillon af en ontvet het. |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | Passeer de bouillon. |
| 10 | |

c. Waarom moet je de ogen en kieuwen van de koppen van vissen verwijderen?

d. Waarom moet je een visbouillon niet langer dan dertig minuten laten trekken?

BRON

Lees **Tekstbron 3.56 Soepgarnituren**. Maak daarna opdracht 14.

14. Door het toevoegen van soepgarnituren maak je van een bouillon een bijzondere soep.

a. Welke soepgarnituren zie je afgebeeld?



b. Wanneer kun je de soepgarnituren het best aan heldere soepen toevoegen en waarom?

c. Verbind elke omschrijving met de juiste soepgarnituur.

| | |
|---|-------------|
| Beetgaar maken van een product | soepsoesjes |
| Profiteroles | royale |
| Dit wordt vaak aan soepflensjesbeslag toegevoegd | vermicelli |
| Het bekendste eigarnituur in de soep | blancheren |
| Lavas | quenelles |
| De deegwaar die je ook vaak thuis in de soep gebruikt | maggiplant |
| Ander woord voor soepballetjes | kruiden |



Bekijk de **Film Soepgarnituur**. Maak daarna opdracht 15.

15. Er zijn veel producten en gerechten die samen die gecombineerd kunnen worden. In het schema hierna staan verschillende soepsoorten. De soepgarnituren die daarin kunnen staan hierna. Noteer een passend garnituur in de tweede kolom. Denk eens 'out of the box'. In de derde kolom noteer je een afwerkingsgarnituur waarvan jij denkt dat die hier goed bij zou kunnen passen. Er is één voorbeeld in gevuld.

Garnituren:

Spinazie - grove mosterd -verse tomatenblokjes - paprikareepjes - champignons - bruine bonen - gegrilde kipfilet - lenteui - bloemkoolrosjes

| Soepsoort | Garnituur | Afwerkinggarnituur |
|------------------------|-----------------------------|--|
| Heldere tomatensoep | <i>Verse tomatenblokjes</i> | <i>Geraspte oude kaas met theelepels crème fraîche</i> |
| Gebonden bloemkoolsoep | | |