



Werkproces 2:

**Bewerkt en verwerkt
voedingsproducten
en/of halffabricaten
daarvan.**



Werkproces 2: Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan.

Als voedsel van het land, het dier of van de fabriek komt, kun je het vaak niet zomaar eten.

Routing.

Producten worden altijd in een aantal vaste logische stappen bewerkt. Ze gaan eerst naar het 'koude' gedeelte van de keuken. Daar worden ze schoongemaakt of gewassen en in eetbare stukken verdeeld.

Dan gaan ze naar het volgende gedeelte van de keuken. Daar volgt de volgende stap in het bereidingsproces. Dat heet: '**de routing**' in de keuken.

Het werken volgens een vaste routing zorgt er voor dat de rauwe en bereide producten niet met elkaar in aanraking komen. Zo kan er geen **kruisbesmetting** plaatsvinden.

Vorbereidende werkzaamheden.

Ook bij het bewerken van voedsel heb je te maken met voorbereidende werkzaamheden.

1. Het voedsel schoonmaken:
B.v. wassen, schillen, ontvellen, pellen
2. Het voedsel opdelen.

1. Voedsel schoonmaken.

Schoonmaken doe je op verschillende manieren:

Wassen.

Door te wassen verwijder je bijvoorbeeld zand of beestjes van een krop sla of verdelingsmiddelen van appels of paprika's.

Meestal was je het onder een stromende kraan, maar met het wassen van bijvoorbeeld sla moet je wel voorzichtig zijn.

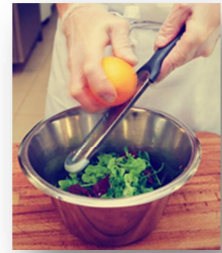
Dat doe je meestal in een bak met water. Je haalt dan voorzichtig de bladeren er af die je wilt gebruiken. Dan was je de bladeren en legt ze in een vergiet om uit te lekken.





Raspen.

Door te raspen verdeel je aardappels, groenten of kaas in kleine gelijkmatige stukjes.



Schillen.

Sommige producten worden geschild of ontveld.
Denk maar aan een aardappel of een komkommer.

Je kunt dat doen met een mesje, maar het is makkelijker om een dunschiller te gebruiken, zoals op de foto hiernaast of de foto hieronder.



Dunschiller.



Welke groente wordt hiernaast geschild?

.....



Noem voorbeelden van voedingsmiddelen die ook geschild of ontveld worden.

.....

.....

Een tomaat kun je niet makkelijk schillen.
Daarvoor is de schil te dun.
Een tomaat wordt daarom 'ontveld'.



Ontvellen.

Op de volgende pagina staat hoe je het beste een tomaat kunt **ontvellen**:



Stap 1.

Zet een pannetje op het vuur en breng het water aan de kook.



Stap 2.

Haal het kroontje van de tomaat.



Stap 3.

Kerf de tomaat aan de onderkant kruislings in.



Stap 4.

Dompel de tomaat kort onder. Totdat het ingesneden vel omkrult.



Stap 5.

Haal de tomaat uit het kokende water met een schuimspaan.



Stap 6.

Dompel dan de tomaat in een bakje met koud water.



Stap 7.

Nu kun je met je vingers makkelijk het velletje verwijderen.



De tomaat is klaar om verder te verwerken in bijvoorbeeld soep of saus.



Bron foto's: AH



Pellen.

Pellen doe je meestal met je handen.
Gekookte eieren worden bijvoorbeeld gepeld.



Boren.

Met een speciale appelboor steek je het klokhuis uit de appel.



Tja, en wil je gelijk ook partjes, dan is daar
Natuurlijk ook weer een handig hulpmiddel voor...



Plukken.

Je kunt kruiden van een plant af **plukken**.

"Van een kale kip kun je niet plukken",
zegt het spreekwoord.
Maar dat kan wel: je *plukt* namelijk het gare vlees
van een gebraden kip.



Enne, ja... je kunt natuurlijk ook de veren van een kip plukken.



Vraag:

Waarom moet je een appel altijd eerst wassen voordat je hem opeet?

.....
.....

Waarom moet sla eerst gewassen worden?

.....
.....



Taakkaart (Voor)bereiden.

Je gaat (voor) bereidende werkzaamheden oefenen in je leerwerkbedrijf.

- groente wassen
- raspen
- schillen
- ontvellen
- pellen
- boren
- plukken

Gebruik hierbij het Competentiepaspoort: " Horeca, voeding of voedingsindustrie" vanaf blz. 24

of

Maak een planning van de werkzaamheden:

Noteer van elke activiteit:

1. Wat je gaat doen.
2. Welke materialen en middelen je nodig hebt.
3. Hoe lang je er over gaat doen.
4. Maak een stappenplan – hoe ga je stap voor stap de opdracht uitvoeren?
5. Voer de opdracht uit.
6. Laat de opdracht door je praktijkopleider beoordelen in het Competentiepaspoort, en/of

noteer hieronder welke TOPS en TIPS je gehad hebt:

TOPS:

.....

.....

.....

.....

TIPS:

.....

.....

.....



2. Voedsel opdelen.

Opdelen betekent eigenlijk: 'verkleinen'.

Bijvoorbeeld door te snijden.

Er zijn nog meer technieken om producten te 'verkleinen'.

Bijvoorbeeld door het hakken of snipperen van uien of door vis te fileren.

Er zijn verschillende messen die je kunt gebruiken:

ETC

VOORBEELD



4. Bereiden.

Bij de bereiding van voedsel heb je te maken met:

- Rauwe producten en gerechten.
- Koude producten en gerechten.
- Warme gerechten.



Opdracht:

Noem voorbeelden van rauwe, koude en warme gerechten.

Je mag op internet zoeken.

2 rauwe gerechten:

.....
.....

2 koude gerechten:

.....
.....

3 warme gerechten:

.....
.....
.....



Rauwe producten of gerechten.

Rauwe producten of gerechten bewaar je op maximaal 7°. Dek rauwe producten altijd goed af.

Als je rauwe producten bewerkt, zorg er dan voor dat ze niet in aanraking komen met bereide gerechten.

Dan kan er geen kruisbesmetting plaatsvinden.

Veel keukens hebben daarom een 'koude' en een 'warme' kant.



Welke rauwe gerechten staan er bij jouw leerwerkbedrijf 'op de kaart'?

Als je gerechten garneert (versiert) gebruik je vaak ook rauwe producten. Zo ligt er vaak bij een gerecht een garnering van sla en rauwe groente.





Taakkaart rauwe producten.

Opdracht:

Deze opdracht voer je uit in de keuken van school of op je leerwerkbedrijf.

Maak of assisteer bij het maken van een gerecht waarbij ook rauwe producten gebruikt worden.

Maak een planning van de werkzaamheden:

Noteer

1. Wat je gaat maken.
2. Welke materialen en middelen je nodig hebt.
3. Hoe lang je er over gaat doen.
4. Maak een stappenplan – hoe ga je stap voor stap de opdracht uitvoeren? Misschien is er al een recept – zo ja, voeg dit bij.
5. Voer de opdracht uit.

Terugkijken:

Hoe is de opdracht gegaan?

.....
.....

Welke HACCP-regels heb je toegepast?

Noem er enkele.

.....
.....
.....
.....

Wat ging goed?

.....
.....
.....
.....



Wat ging minder goed?

.....

.....

.....

.....

Maak na afloop een foto van het gerecht wat je gemaakt hebt.

Laat de opdracht door je praktijkopleider beoordelen.

TOPS:

.....

.....

.....

.....

TIPS:

.....

.....

.....

.....



Koude gerechten.

Verwerk koude gerechten, zoals belegde broodjes of salades zo snel mogelijk. Koel ze ook zo snel mogelijk weer terug naar maximaal 7° of lager, of serveer ze gelijk uit.

Waarom is dat, denk je?

.....

.....

Zorg ervoor dat je altijd met schone materialen werkt.

Opdracht:

Beschrijf stap voor stap hoe een broodje belegd wordt. Misschien worden op jouw leerwerkbedrijf broodjes belegd. Schrijf dan op hoe dat gebeurt.

Zo niet, dan mag je ook internet gebruiken. Ga dan bijvoorbeeld naar passie.horeca.nl en vul in bij 'zoeken': "Broodjes besmeren en beleggen".

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Opdracht:

Verzin in **"Het lekkerste broodje van de week"**.
Maak het broodje, schrijf precies op hoe het gemaakt moet worden en maak een foto.
Misschien wordt jouw broodje wel op de kaart gezet!!



Warme gerechten.

Warme gerechten bereid je door ze te verhitten.
Dat kan op verschillende manieren, door ze te:

1. Koken of blancheren
2. stomen
3. stoven
4. bakken
5. roerbakken
6. braden
7. grillen
8. frituren
9. regenereren (het opnieuw verwarmen van bereide producten in de magnetron)
10. warmhouden

Verwarmen is een manier om bacteriën te doden of om de groei tegen te gaan.
Voedingsmiddelen moeten daarom verhit worden tot 70° - ook in de kern.
Verhit producten als kip, kalkoen, gehaktproducten, lasagne en nasi tot 75 °C of warmer.

Opwarmen van gerechten, bijvoorbeeld op een buffet, moet binnen 1 uur tot 60 °C of warmer.

Opwarmen van gerechten gedurende langer dan 1 uur moet tot 75 °C of warmer.

1. Koken

Het doel van koken is:

- bacteriën doden
- voedsel gaar maken (zacht maken) in water
- voedsel beter verteerbaar maken



Je kookt producten in **water** van 100° in een pan.

