## tomatensoep

## Food & Styling

Inleiding

Werken als traiteur betekent vaak en met grote hoeveelheden werken bv. met

poeders. Dit betekend tijdwinst want je voegt alleen vocht toe. Klanten stellen

soms vragen over het eten bijvoorbeeld bij allergieën. Hierop moet jij antwoord

kunnen geven vandaar dat je de bereidingstechniek moet kunnen uitleggen.

Verschillende bereidingstechnieken voor binden zijn:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Techniek** | | **uitleg** |
| Helder | | Geen bindmiddel |
| **Gebonden** | | |
| Helder |  | Met aardappelmeel of agaragar |
|  | Gebonden | Met bloem of roux |

Een roux maak je door boter te smelten, bloem toe te voegen tot een bal.

Door een vulling in de soep te doen geef je de soep een naam en smaak.

Om de smaak te verbeteren kun je een scheutje koffiemelk, koksroom, room of een mengsel van 1 eidooier en 1dl room door de soep roeren vlak voor het opdienen.

Opdracht (omschrijving)

Maak voor vier personen een gebonden tomatensoep.

Voorbereiding / huiswerk

Recept tomatensoep

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aantal** | **ingrediënten** | **materialen** |
| 8 dl | Water/ groentevocht | kookpan |
| 2 | bouillon tablet | litermaat |
| 3 eetl. | margarine | pollepel |
| 1 kleine | ui | garde |
| 4 eetlepel | Bloem | eetlepels |
| 70 gram | Vulling (tomatenpuree) | snijmes |
| Scheutje | koffiemelk | snijplank groen |

|  |
| --- |
| Bereidingswijze.   1. Snij de ui “**en brunoise**”. 2. Smelt de margarine en “**fruit”** de ui glanzend. 3. Voeg de bloem in een keer toe en roer dit tot een bal. Dit noemen we “**ROUX”.** 4. Voeg de tomatenpuree toe en neem de pan van het vuur. 5. Voeg langzaam het vocht toe aan de roux met een garde. 6. Zet de pan op het vuur, voeg bouillon tabletten toe en kook de massa onder af en toe roeren 5 minuten door. 7. Maak de soep op smaak. 8. Serveer de soep met een temperatuur van boven de 65°**C.** |

Werkvolgorde (in stappen), inclusief eisen

1. Leg alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Maak het gerecht volgens recept.
3. Maak de materialen schoon en ruim alles op de juiste plaats op.

Urenverdeling

Tijdsduur : 35 minuten totaal.

klaarmaken 15 minuten

eten 10 minuten

opruimen 10 minuten.

Reflectie leerling

Heb jij je aan de tijd gehouden?

Staat alles schoon op de juiste plek terug?

Heb je je handen gewassen voor je startte?

Waren je haren vast?

Vraag een andere collega-klasgenoot over je werkhouding.

Bijlage, bronnen, werkbladen, vragenformulieren, enz.

Beoordeling en weging proces en producten

Tomatensoep.

Naam leerling: datum:

Klas:

Weging Beoordeling

0/ V / G

**Eindbeoordeling:**

Kleur rood / zacht- rood / bruin

Consistentie waterig / glad egaal / korrelig

Smaak correct / zout / rauw niet gekookt

tijd langer / exact / korter

## Kerrie soep

## Food & Styling

Recept kerriesoep

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aantal** | **ingrediënten** | **materialen** |
| 8 dl | Water/ groentevocht | kookpan |
| 2 | bouillon tablet | litermaat |
| 3 eetl. | margarine | pollepel |
| 1 kleine | ui | garde |
| 4 eetlepel | Bloem | eetlepels |
| 1 theelepel | kerriepoeder | snijmes |
| Scheutje | koffiemelk | snijplank groen |

|  |
| --- |
| Bereidingswijze.  1.Snij de ui “**en brunoise**”.  2.Smelt de margarine en “**fruit”** de ui glanzend.  3. Voeg de kerrie toe.  4. Voeg de bloem in een keer toe en roer dit tot een bal.  Dit noemen we “**ROUX”.**  5. Neem de pan van het vuur.  6. Voeg langzaam het vocht toe aan de roux met een garde.  7. Zet de pan op het vuur, voeg bouillon tabletten toe en kook  de massa onder af en toe roeren 5 minuten door.   1. Maak de soep op smaak net koffiemelk of room. 2. Serveer de soep met een temperatuur van boven de 65°**C.** |