Nasi / Bami

 Bijzondere keuken

Inleiding

 Werken als traiteur betekent veel en grote hoeveelheden.

 

Opdracht (omschrijving)

 Maak voor vier personen een nasi /bami maaltijd. Vraag docent welke.

Voorbereiding

Recept . 4 personen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aantal**  | **ingrediënten** | **materialen** |
| 150 gram(rauw) | Mie nestjes | kookpan |
| 125 gram (rauw) | Rijst  | litermaat |
| 100 gram  | Kip  | pollepel |
| 1 kleine | ui | Vergiet /zeef |
| 1 kleine  | prei | eetlepels |
| 2 tenen  | knoflook | snijmes |
| ½ zakje  | Nasi kruiden | snijplank groen  |
| **1 x recept** | **Omelet** |  |
| 8 stuks | Uitjes in zuur | Snijplank wit |
| 4 schijfjes | Komkommer garnering | schaal |
| 4 stuks | Augurk garnering | waterkoker |
| 4 stukken | kroepoek | kommetje |
|  | olie | Koekenpan |
|  | Sojasaus zoet |  |

|  |
| --- |
| Bereidingswijze.1. Kook de rijst of mie volgens aanwijzingen op het pak.
2. Week de nasikruiden volgens aanwijzing op het zakje.
3. Was en snij de ui en prei “en brunoise”.
4. Snij het kippenvlees in kleine blokjes en bak het in de olie in 5 minuten gaar.
5. Voeg de ui en prei toe en laat dit 3 minuten meebakken.
6. Voeg de gewelde nasikruiden toe.
7. Maak de omelet volgens recept en snij dit in reepjes.
8. Meng alle ingrediënten onder de rijst.
9. Maak de garnering klaar:

 uitjes, komkommer en augurk in waaiers ( zie bijlage). 1. Proef de rijst / bami en voeg zout en peper of soja saus toe.
2. Verwarmde schaal en leg het gerecht erop.
3. Leg de garnering in gelijke aantallen op de schaal.
4. Maak de rand schoon. Zet de schaal eventueel op een rechaud.
5. Serveertemperatuur **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.

Beoordeling en weging proces en producten

Nasi /Bami

Naam leerling: datum:

Klas:

 Weging Beoordeling

 0/ V / G

**Eindbeoordeling:**

Snijtechniek goed / vaker doen / echt oefenen

Uiterlijk smakelijk / rommelig / vettig

Garnering correct / vergeten / oefenen

Consistentie glad egaal / glad / glad korrelig

tijd langer / exact / korter

Reflectie leerling

Heb jij je aan de tijd gehouden? Leg uit.

Wat was lastig ?

 Dit wil ik hierover zeggen….

**Bijlage waaier snijden**

