

Examen VMBO-BB

2023

versie rood, onderdeel **D**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

Opdracht 3 en 4

menu

Salade van appel, knolselderij en rauwe ham

Runderhamburger met stroganoffsaus of pepersaus gestoofde snijbonen met mais pommes frites

Lekkernijen geserveerd met koffie

Keuzemoment voor de gast: stroganoffsaus of pepersaus bij het hoofdgerecht

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	broodmandje	1 sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes	inzetten
salade van appel, knolselderij en rauwe ham	op bord	inzetten
runderhamburger met pommes frites	op groot bord	inzetten
stroganoffsaus pepersaus	in saucière staat klaar in saucière	sauzen bij de gast aan tafel uitserveren, rest inzetten
gestoofde snijbonen met mais	in légumier	inzetten
pommes frites	op groot bord, rest in légumier	inzetten
mayonaise	staat klaar in schaalpje	inzetten
lekkernijen geserveerd met koffie	staat klaar in het restaurant	keuze van de school

Ingrediënten van de gerechten

Salade van appel, knolselderij en rauwe ham

rauwe ham, appel, walnoten, blauwe druiven, krulpeterselie, knolselderij, mayonaise, crème fraîche, citroensap, zout en peper

Runderhamburger

runderhamburger, roomboter en tuinkers

Stroganoffsaus

roomboter, bloem, groene paprika, ui, champignons, knoflook, kappertjes, augurk, paprikapoeder, suiker, tomatenpuree, runderbouillon, kookroom, zout en peper

Peppersaus

roomboter, bloem, bouillon, peper, zout, kookroom

Gestoofde snijbonen met mais

snijbonen, roomboter, mais, zout

Pommes frites

aardappels, zout, vetstof, mayonaise, peterselie

Foto's

