

Examen VMBO-KB

2023

versie rood, onderdeel **D**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

Opdracht 2 en 3

menu

Trio van gemarineerde zalm, zoetzure komkommer en gevuld omeletrolletje
brood en boter

Gepaneerde schnitzels met champignonsaus of stroganoffsaus
gestoofde snijbonen met mais
pommes frites

Lekkernijen geserveerd met koffie

Keuzemoment voor de gast: champignonsaus of stroganoffsaus 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
trio van gemarineerde zalm, zoetzure komkommer en gevulde omelet	op plat bord	inzetten
gepaneerde schnitzels, snijbonen met mais	op groot bord	inzetten
pommes frites	in légumier	inzetten
champignonsaus stroganoffsaus	in saucière staat klaar in saucière	sauzen bij de gast aan tafel uitserveren, rest inzetten
mayonaise	staat klaar in schaalpje	inzetten
lekkernijen geserveerd met koffie	staat klaar in het restaurant	keuze van de school

Ingrediënten van de gerechten

Trio van gemarineerde zalm, zoetzure komkommer en gevuld omeletrolletje

ei, melk, krulpeterselie, vetstof, roomkaas, zalm, radijs, sesamzaad, gember, olijfolie, sojasaus, honing, knoflook, peper, zeezout, stokbroodkruim, wasabi, mayonaise, komkommer, azijn, suiker, lente-ui, mosterd

Gepaneerde schnitzels

schnitzel, peper, zout, ei, bloem, paneermeel, vetstof, citroen, tomaat, tuinkers

Champignonsaus

roomboter, bloem, ui, prei, runderbouillon, peper, zout, champignons, ei, kookroom

Stroganoffsaus

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

Gestoofde snijbonen met mais

snijbonen, mais, roomboter, zout

Pommes frites

aardappels, zout, vetstof, mayonaise, peterselie

Foto's

