

Examen VMBO-BB

**2024**

**versie rood, onderdeel D**

profielmodule 1 – gastheerschap

**profielvak-cspe HBR – BB**

**bijlage**

---

## Opdracht 1, 2 en 3

### menu

Soep van de dag *** Kipschnitzel met paprikasaus of pepersaus geglaceerde waspeen, gemengde salade en aardappelpuree *** Chocolade-panna-cotta met stracciatella-roomijs en slagroom
---

Keuzemomenten voor de gasten:

- bij het hoofdgerecht keuze uit de salade-componenten
- bij het hoofdgerecht keuze uit 2 sauzen

### 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
soep van de dag	in kop	inzetten
kipschnitzel, geglaceerde waspeen, aardappelpuree met bosui	op groot bord	inzetten
paprikasaus pepersaus	in saucière staat in saucière klaar om door te geven	bij de gast aan tafel uitserveren, de rest inzetten op tafel
gemengde salade	plateau met tipje met olijven, tipje met zongedroogde tomaat, légumier met sla	uitserveren op side-plates met behulp van gueridon
chocolade-panna-cotta, stracciatella-roomijs en slagroom	op dessertbord	inzetten

## **Ingrediënten van de gerechten**

### **soep van de dag**

De examinerator geeft je de informatie die je nodig hebt.

Noteer hier de naam van de soep en de ingrediënten van de soep die je vandaag serveert.

.....  
.....

### **kipschnitzel**

kipfilet, paneermeel, ei, zout, peper, vetstof

### **paprikasaus**

roomboter, bloem, ui, rode paprika, paprikapoeder, kippenbouillon, basilicum

### **pepersaus**

roomboter, bloem, ui, kookroom, peperkorrels, zout

### **geglaceerde waspeen**

waspeen, roomboter, honing, peterselie, zout

### **gemengde salade**

gemengde sla, olie, azijn, mosterd, peterselie, peper, zout, olijven, zongedroogde tomaat

### **aardappelpuree met bosui**

aardappelen, roomboter, melk, zout, peper, bosui, vetstof

### **chocolade-panna-cotta, stracciatella-roomijs en slagroom**

slagroom, volle melk, cacao-poeder, suiker, gelatine, nootjes, stracciatella-roomijs, karamelblokjes, mini-marshmallows

voorgerecht: soep van de dag

- Benoem de kenmerken van het voorgerecht en vermeld het zeker als de soep huisgemaakt is.

hoofdgerecht: kipschnitzel met paprikasaus of pepersaus, geglaceerde waspeen, gemengde salade, aardappelpuree

- Bij het hoofdgerecht hebt u de keuze uit paprikasaus en pepersaus.
- Bosui wordt ook wel lente-ui genoemd. Ze worden in bosjes verkocht. De smaak is zacht en doet denken aan prei. Bosui wordt vaak gebruikt in salades en als garnering.
- Waspeen en bospeen zijn hetzelfde, alleen de waspeen is zonder loof (de blaadjes) en gewassen.
- Glaceren is een product laten garen tot het mooi zacht is en het een glanzende buitenkant heeft.

nagerecht: chocolade-panna-cotta, stracciatella-roomijs en slagroom

- Panna-cotta is een Italiaans dessert op basis van gekookte room.
- Panna-cotta bestaat voor het grootste deel uit slagroom en melk.
- Panna-cotta wordt nog wel eens verward met bavarois: een belangrijk verschil is dat panna-cotta minder luchtig is dan bavarois.
- Vandaag serveren we een chocolade-panna-cotta.

Foto's van de gerechten die je serveert

