

Examen VMBO-GL

2024

versie blauw, onderdeel A

profielmodule 2 – tussen productie en verkoop

profielvak-cspe Groen – GL

bijlage

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 1

Voedingswaarde berekenen

Voedingswaarde grondstoffen per 100 g/ml

per 100 g/ml	energie in kcal	energie in kJ	suikers	eiwitten	koolhydraten	vetten
boter	735	3076	0	0	0	82
bloem	151	631	0	0,14	41	0
ei	144	602	0	12,5	1,1	10
kerriepoeder	325	1364	0	12,5	36	12
groentebouillon	5	23	0	0	0,2	0
knoflook	149	582	1	6	33	0
sjalot	32	134	0	1,8	7,3	0,2
paprika	26	109	3,5	1,0	4,5	0
wortel	33	140	4,9	1	5,2	0,2
mais	121	507	1	3,5	22,5	1
paneermeel	383	1605	6	13	73	3

Etiket maken

Groentebitterballen die geschikt zijn om in de koelkast te bewaren

Wat heb je nodig voor het maken van 6 groentebitterballen

vulling:

- 100 ml groentebouillon
- 25 g boter
- 25 g bloem
- 25 g sjalot
- 25 g wortel
- 25 g paprika
- 25 g mais
- 5 g knoflook
- 5 g kerriepoeder

vormen en paneren:

- 60 g bloem
- 80 g paneermeel
- 70 g ei

verpakken:

- verpakkingsmaterialen
- sticker

Voorraadbeheer

Mutaties van de voorraad groentebitterballen:

datum	verkocht:	productie:
01-06	75 dozen	
03-06		productie tot maximumvoorraad
14-06	150 dozen	
18-06		productie tot maximumvoorraad
23-06	70 dozen	

VERGEET NIET DEZE BIJLAGE IN TE LEVEREN