

Examen VMBO-KB

2024

versie rood, onderdeel D

profielmodule 1 – gastheerschap

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

Opdracht 2 en 3

menu

<p>Soep van de dag</p> <p>***</p> <p>Spies van gemarineerde kip met muntsaus of pittige knoflooksaus, gevulde paprika, gemengde salade en gebakken carré-aardappelen</p> <p>***</p> <p>Chocoladebavarois met frambozensaus en slagroom</p>
--

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
spies van gemarineerde kip, gevulde paprika, carré-aardappelen	op groot bord	inzetten
muntsaus knoflooksaus	in saucières	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
chocoladebavarois met frambozensaus 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.

.....

.....

spies van gemarineerde kip

kipdijfilet, Griekse yoghurt, olijfolie, knoflook, oregano, gerookt paprikapoeder, limoensap, courgette, zout en peper

muntsaus

eidooier, zonnebloemolie, mosterd, limoensap, zout en peper, volle yoghurt, munt

pittige knoflooksaus

eidooier, zonnebloemolie, mosterd, limoensap, zout en peper, volle yoghurt, Spaanse peper, knoflook

gevulde paprika

rode paprika, tomaat, prei, rode ui, winterwortel, tijm, rozemarijn, olijfolie, zout en peper

gemengde salade

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

carré-aardappelen

aardappelen, vetstof (roomboter en/of olijfolie), zout

chocoladebavarois, frambozensaus en slagroom

volle melk, suiker, cacao poeder, eidooier, gelatine, slagroom, koekkrumels, roomboter, frambozen, limoensap

voorgerecht: soep van de dag

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

hoofdgerecht: gemarineerde kip met muntsaus of knoflooksaus, gevulde paprika, gemengde salade, gebakken carré-aardappelen

- Voor de gemarineerde kip is kipdijfilet gebruikt. Kipdijfilet is malser en smaakvoller dan kipfilet.
- De kip is gemarineerd in yoghurt en limoensap waardoor de kip een frisse smaak heeft.
- Bij het hoofdgerecht hebt u de keuze uit muntsaus en knoflooksaus. De sauzen zijn gemaakt op basis van huisgemaakte mayonaise. De knoflooksaus is pittig omdat er Spaanse peper in verwerkt is.
- De gevulde paprika is bereid in de oven waardoor de paprika lekker zacht en toch erg smakelijk is.

nagerecht: chocoladebavarois, frambozensaus en slagroom

- De bodem van dit nagerecht is gemaakt van koekkrumels en roomboter.
- De smaken van chocolade en frambozen combineren heel goed.

Foto's van de gerechten die je serveert

