



Keuzevak Bijzondere keuken

Werken in een wereldkeuken

Serienummer:

Licentie:

Voor het activeren van de licentie kijk op pagina 5 van dit werkboek.

Te activeren tot:

COLOFON

Uitgeverij: Edu'Actief b.v.
0522-235235
info@edu-actief.nl
www.edu-actief.nl

Auteur(s): Martin Hilgen, Arjen Snapper, Rene van Scharenburg
Inhoudelijke redactie: Wout Verveer
Illustraties: www.pixton.com
Foto's: www.shutterstock.com

Titel: Werken in een wereldkeuken
ISBN: 978 90 3722 500 6

Eerste druk/eerste oplage

© Edu'Actief b.v. 2016

(Martin Hilgen, Arjen Snapper, Rene van Scharenburg 2016-2016)

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (www.reprorecht.nl). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO (www.stichting-pro.nl).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

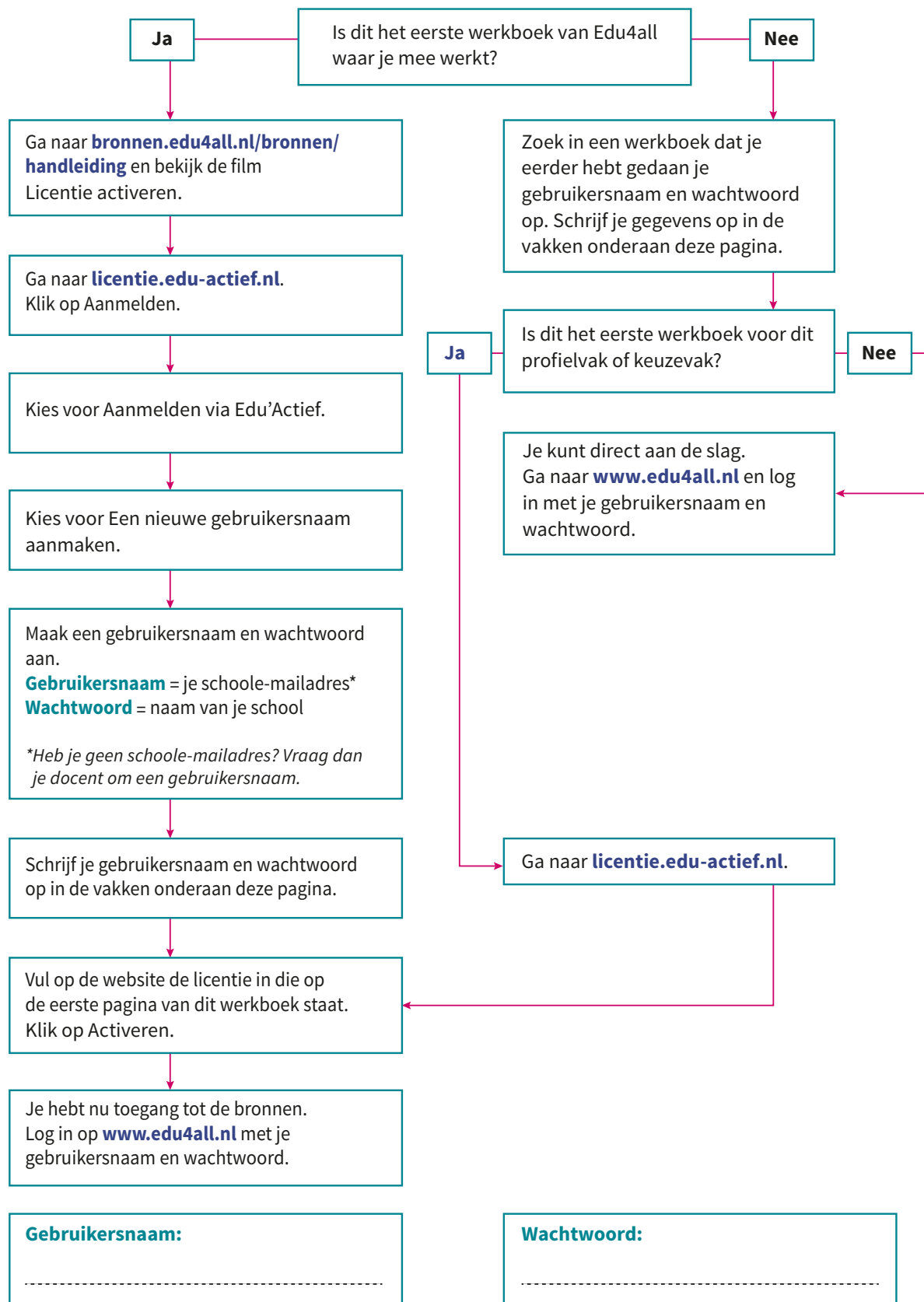
Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Edu'Actief, te vinden op www.edu-actief.nl.

WERKEN MET EDU4ALL	5
Deel A Werken in de Italiaanse keuken	7
Oriënteren	7
Taak 1 Kennismaken met de Italiaanse keuken	7
Taak 2 Leerdoelen bij Deel A	9
Taak 3 Taken plannen	10
Aan de slag	11
Taak 4 Pasta	11
Taak 5 Pizza	17
Taak 6 Risotto	24
Taak 7 Assortiment per seizoen	26
Evalueren & Reflecteren	32
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	32
Taak 9 Voorbereiden op de toets	34
Deel B De Spaanse keuken	35
Oriënteren	35
Taak 1 Kennismaken met de Spaanse keuken	35
Taak 2 De leerdoelen bij Deel B	38
Taak 3 Taken plannen	38
Aan de slag	39
Taak 4 Paella	40
Taak 5 Spaanse tortilla's	44
Taak 6 Tapas	47
Taak 7 Assortiment samenstellen	49
Evalueren & Reflecteren	53
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	53
Taak 9 Voorbereiden op de toets	56
Deel C De Mexicaanse keuken	57
Oriënteren	57
Taak 1 Kennismaken met de Mexicaanse keuken	57
Taak 2 Leerdoelen bij deel C	58
Taak 3 Taken plannen	59
Aan de slag	60
Taak 4 Tortilla's	61
Taak 5 Salsa en guacamole	65
Taak 6 Rijst- en bonenschotels	69
Taak 7 Assortiment samenstellen	72

Evaluëren & Reflecteren	75
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	75
Taak 9 Voorbereiden op de toets	77
 Deel D De Aziatische keuken	 78
 Oriënteren	 78
Taak 1 Kennismaken met de Aziatische keuken	78
Taak 2 Leerdoelen bij deel D	79
Taak 3 Taken plannen	81
 Aan de slag	 82
Taak 4 Nasi goreng	82
Taak 5 Dimsum	85
Taak 6 Sushi	89
Taak 7 Assortiment samenstellen	93
 Evaluëren & Reflecteren	 97
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	97
Taak 9 Voorbereiden op de toets	99

REGISTREREN, AANMELDEN EN LICENTIE ACTIVEREN

Je gaat aan de slag met Edu4all. Volg volgend schema om te kijken wat je moet doen.



BRONNEN

In dit werkboek staan opdrachten. Om deze opdrachten te maken, heb je soms bronnen nodig, zoals tekstbronnen, films, websites en de Theek-iT.

Wanneer je een bron gaat gebruiken, staat er een pictogram in je werkboek: 

Achter het pictogram staat in paarse, dikgedrukte tekst welke bron je nodig hebt. Bijvoorbeeld:

 Lees **Tekstbron 1.2 Persoonlijke verzorging**. Maak daarna opdracht 13 tot en met 16.

 Bekijk de **Film Werken in de thuiszorg bij ouderen**. Maak daarna opdracht 1.

Bij het eerste voorbeeld ga je een tekstbron lezen. Bij het tweede voorbeeld ga je een film bekijken. Deze bronnen vind je op www.edu4all.nl.

Op bronnen.edu4all.nl/bronnen/handleiding wordt uitgelegd hoe je werkt met de bronnen op de website.

OVERLEG MET JE DOCENT

Soms is het nodig om te overleggen met je docent. Je ziet dan dit pictogram in je werkboek: 

Achter het pictogram staat waarover je met je docent gaat overleggen. Bijvoorbeeld:

-  **61.** In Taak 3 heb je een planning ingevuld. Bekijk deze.
- Kijk in kolom 5. Taak 12 tot en met 14 ga je nog maken. Zijn alle andere taken af? Zo nee, overleg met je docent welke taken je nog moet doen.

OPDRACHTEN VOOR KB EN GL

Doe jij de kaderberoepsgerichte of gemengde leerweg? Dan zitten er speciale opdrachten voor jou in het werkboek. Je herkent deze opdrachten aan de volgende pictogrammen:

 opdracht voor leerlingen van de kaderberoepsgerichte leerweg

 opdracht voor leerlingen van de gemengde leerweg.

We wensen je veel succes en plezier met het maken van de opdrachten!

Team Edu4all

Oriënteren

Taak 1 Kennismaken met de Italiaanse keuken

1. Bekijk de kaart van Europa hierna.
 - a. Omcirkel of kleur Italië.
 - b. Zet een kruis op Nederland.



BRON

Bekijk de **Website De Italiaanse keuken**. Bekijk ook het **Formulier Seizoenskalender groenten**. Maak daarna opdracht 2.

2. Italianen koken graag met seizoenproducten. Deze producten zijn vers verkrijgbaar en vol van smaak. Noteer wanneer de volgende groenten in het seizoen zijn.

Tomaten: _____

Pompoen: _____

Courgette: _____

Peulen: _____

Deel A Werken in de Italiaanse keuken

3. In de Italiaanse keuken worden verschillende gangen onderscheiden. Verbind de gang met de juiste omschrijving.

Antipasto

Hoofdmaaltijd met meestal vis of vlees

Primo

Iets zoets zoals taart, cake of tiramisu

Secondo

Warm of koud hapje vooraf

Contorno

Eerste nagerecht zoals een kaasplankje en/of fruit

Formaggio e frutta

Bijgerecht dat bij de secondo wordt geserveerd zoals groenten of salade

Dolce

Klein warm gerecht zoals pasta of risotto

BRON

Bekijk de **Film Pizzeria**. Maak daarna opdracht 4 tot en met 6.

4. Misschien heb je zelf wel eens in een Italiaans restaurant gegeten of een pizza thuis laten bezorgen. Welke vier soorten gerechten kun je bestellen in de pizzeria?

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

5. Geef aan welke gerechten volgens jou Italiaans zijn.





6. Waarom, denk je, worden pizza's op een aparte plek gemaakt? En waarom is het maken van de pizza's vaak te zien voor de gast?

7. Welke Italiaanse gerechten maak jij wel eens? Wat is je favoriete Italiaanse gerecht?

8. Heb je alle opdrachten van Taak 1 gemaakt? Kijk je antwoorden na als je dat met je docent hebt afgesproken.

Taak 2 Leerdoelen bij Deel A

Als je aan de slag gaat in de Italiaanse keuken, moet je:

1. trends in de Italiaanse keuken terug kunnen laten komen in de gerechten
2. een assortiment van Italiaanse gerechten kunnen samenstellen
3. de kwaliteit van grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten kunnen beoordelen
4. uit kunnen leggen hoe je de kwaliteit van grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten bepaalt
5. de kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten kunnen herkennen
6. de kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten kunnen benoemen
7. Italiaanse gerechten bereiden, afwerken en presenteren
8. apparatuur, gereedschap en machines veilig en volgens de regels kunnen gebruiken.

Deel A Werken in de Italiaanse keuken

9. Je moet in elke keuken kunnen werken volgens voorgeschreven procedures. Dat wil zeggen dat je volgens de regels moet kunnen werken. Waarom is dat juist in de keuken belangrijk als je kijkt naar de volgende twee punten?

a. Machines en apparaten: _____

b. Hygiëne: _____



Taak 3 Taken plannen

10. Bekijk Taak 4 tot en met 9. En bekijk het schema hierna.

a. Maak een planning voor de taken die je nog gaat doen.

b. Zoek in de taken naar de opdrachten met .

Bij welke opdrachten is overleg met of controle door je docent nodig?

c. Overleg met je docent:

- op welke momenten jij de antwoorden van de gemaakte opdrachten gaat nakijken
- op welke momenten je docent jouw werk zal beoordelen.

d. Heb je een taak af? Zet een ✓ in kolom 6. Zet een – als je een taak niet kon doen. Als je Taak 1 en 2 gedaan hebt, kun je deze nu afvinken.

1.Taak	2.Onderwerp	3.Richttijd in minuten voorbereiden	4.Richttijd in minuten uitvoeren	5.Richttijd in minuten terugkijken	6.Af	7. Paraaf docent
1	Kennismaken met de Italiaanse keuken	25				
2	De leerdoelen bij Deel A	15				