Project Restaurant Take-Over



Verzin een drie-gangen menu

Verzin een drie-gangen menu (met daarbij een extra amuse) voor één van de volgende restaurants:

* High Five
* Heeren van Sonoy

Houdt hierbij rekening met ‘de menuleer’

1. Zorg voor de juiste volgorde
2. Zorg voor evenwicht
3. Zorg voor afwisseling in [bereidingstechnieken](http://nl.wikipedia.org/wiki/Kooktechniek)
4. Zorg voor afwisseling van de [ingrediënten](http://nl.wikipedia.org/wiki/Ingredi%C3%ABnt)
5. Zorg voor afwisseling in kleur
6. Houd rekening met jaargetijde
7. Gebruik verse producten
8. Let op gelegenheid en type gasten
9. Houd rekening met de prijs
10. Houd rekening met de mogelijkheden van het bedrijf

Verder is het voor jou de uitdaging om het menu qua niveau iets exclusiever te maken als dat je gewend was te koken in de 3e klas.

Recepturen uitwerken

Denk erom dat je ook voor simpele gerechten een recept nodig hebt. Alleen de noemer “soep” met stokbrood is niet voldoende. Ook de noemer “geitenkaassalade” is geen recept. Een recept heeft een lijst met hoeveelheden en welke grondstoffen er gebruikt worden. Bij een recept hoort in ons geval ook een werkwijze. Mocht je die niet op internet of in een receptenboek kunnen vinden dan vraag je om een vakboek waarin de standaard werkwijzen staan.

Dus………………..

* Recepten opzoeken en aanpassen voor 4 personen.
* Werkwijzen opzoeken of in heldere taal overschrijven zodat het voor iedereen is te begrijpen (ook voor meneer Meijering).
* Garnering ( peterselie, citroen, slagroom bijvoorbeeld) toevoegen voor de doorgifte als dat nog niet in het recept staat.
* Gebruik uitsluitend [www.ah.nl/recepten](http://www.ah.nl/recepten) , deze website is het meest betrouwbaar.
* Zorg dat je de opgegeven technieken en productgroep hebt verwerkt in jouw menu.

***Voorbeeld:***

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten:**  400 gram aardappel, bloemig  50 gram boter  30 gram héél ei  20 gram eidooier  peper en zout  nootmuskaat | **Materialen:**  kookpan  snijplank  schilmesje/ dunschiller  passe vite  spuitzak met  kartel spuitmondje |
| **Werkwijze:**   1. Schil, was en snij de aardappel. 2. Breng de aardappel aan de kook. 3. Ongeveer 20 minuten laten koken. 4. Water afgieten en aardappels kort droog laten koken. 5. Aardappels doorwrijven. 6. Boter en eieren toevoegen. 7. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat. 8. Bakplaat invetten met gesmolten boter. 9. Puree in rozetten opspuiten. 10. Bakplaat in vriezer plaatsen. | **Kritieke punten:** |

Bestellijst maken

Je maakt een lijst waarin alles overzichtelijk staat. Schrijf dus alles op, ook peper en zout. Gaat het om ingrediënten die van een bepaald gewicht moet zijn dan zet je het gewicht erbij. Je hoeft uiteraard niet 2 X slagroom op te schrijven maar doe dan in 1 keer de totale hoeveelheid.

Als je deze lijst hebt gemaakt dan controleer je in de week voor de week van je project welke grondstoffen aanwezig zijn en welke besteld moeten worden. Deze bestellijst wordt met meneer Meijering besproken en dan aangepast naar de hoeveelheid gasten die in het restaurant gereserveerd staan.

Dus……………

* Totaallijst met de ingrediënten maken.
* Rangschikken in verschillende productgroepen.
* De hoeveelheden voor 4 personen erbij vermelden (als het om gewichten gaat).
* Bestellijst bespreken met meneer Meijering.

Voorbeeld:

## Bestellijst

|  |  |
| --- | --- |
| **Magazijn** | **Groenteboer** |
| 1 liter noilly prat  0,7 liter crème de cassis  1 liter aardbeicoulis  1 liter cassiscoulis | 1 kilo sjalot  0,5 kilo rucola sla  3 bos basilicum  3 bol knoflook  15 bol venkel  5 stuks citroen |
| **Slager** | **Visboer** |
|  | 5 zijde zalm, geschubd |
| **Bakker** | **Op voorraad** |
| 1 doos stokbrood | Bloem  Boter  Kippenbouillon  Peper  Zout |
| **Zuivel** |  |
| 1 kilo oude kaas  6 liter koksroom  5 kilo boter  1 kilo grana padano  10 liter slagroom |  |

Werkplanning maken

Je maakt een planning die in eerste instantie ruw van opzet is. Je haalt eerst je gerechten uit elkaar per handeling. Denk aan slagroom kloppen, kruiden hakken, groente blancheren, vlees aanzetten, vlees in de oven plaatsen, groente regenereren etc. Deze handelingen ga je nu in een logische volgorde plaatsen. Vaak begin je met het voorbereiden van het nagerecht. Daarna rangschik je de lange bereidingstechnieken voor de korte bereidingstechnieken. En je bepaalt welke handelingen je in de mise en place fase verricht, en welke tijdens de doorgifte. Je gerechten zullen dan in losse onderdelen door elkaar staan in je planning.

Voorbeeld:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tijd** | **Mise en place** |
| **15.45** | Uitleg menu |
| **16.00** | Sorbetijs draaien, rucolapesto |
| **16.15** | Zalm fileren, portioneren en stoven, kriel koken |
| **16.30** | Venkel schoonmaken en snijden, stoven |
| **16.45** | Aardbeien schoonmaken en marineren, bladerdeeg stengels maken, slagroom kloppen |
| **17.15** | Kaassoep, stokbrood afbakken |
| **17.30** | Afwassen |
| **Tijd** | **Doorgeeffase** |
| **17.45** | Voorgerecht afwerken en doorgeven |
| **18.00** | Vis / vlees op smaak brengen, voorbakken |
| **18.10** | Saus verwarmen, aardappel en groente regenereren |
| **18.15** | Hoofdgerecht doorgeven |
| **18.45** | Nagerecht voorbereiden |
| **18.55** | Nagerecht doorgeven |
| **19.00** | Afwassen |