

Examen VMBO-KB

2025

versie blauw, onderdeel D

profielmodule 1 – gastheerschap

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

Deze bijlage kan ook gebruikt worden voor BB-blauw en GL-blauw.

Opdracht 2 en 4

menu

Salade met gebakken gamba's,
croutons of gefrituurde kappertjes

Kalfsfilet met parmaham, truffel-wijnsaus,
geroerbakte broccoli-paprika en pont-neuf aardappelen

Dessert van de dag

Keuzemoment voor de gasten:

- bij het voorgerecht keuze uit croutons of gefrituurde kappertjes

gerecht	serveerwijze	
brood	in broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren, rest inzetten
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes	inzetten
salade met gebakken gamba's	op bord	inzetten
croutons of gefrituurde kappertjes	in bakjes	naar keuze van de gast aan tafel uitserveren, de rest inzetten op tafel
kalfsvlees met parmaham en pont-neuf aardappelen	op groot bord	inzetten
truffel-wijnsaus	in saucière	bij de gast aan tafel uitserveren, de rest inzetten op tafel
broccoli-paprika	in légumier	inzetten
mayonaise	in bakje	inzetten
dessert van de dag	keuze van de school	inzetten

Ingrediënten van de gerechten

salade met gebakken gamba's

gamba's, chili-knoflookolie, mesclun, zeekraal, cherrytomaat, rode ui, avocado, limoen, mayonaise, Franse dressing, croutons en gefrituurde kappertjes

kalfsfilet met parmaham

kalfsfilet, parmaham, salie, roomboter, peper en zout

truffel-wijnsaus

bakvocht van de kalfsfilets, sjalot, truffel-tapenade, witte wijn, kalfsbouillon, kookroom, rouxkorrels, peper en zout

geroerbakte broccoli en paprika

broccoli, rode paprika, amandelschaafsel, olijfolie, zout en peper

pont-neuf aardappelen

frietaardappelen, frituurolie, zout

nagerecht: dessert van de dag

De examinerator geeft je de informatie die je nodig hebt.

Noteer hier de naam van het nagerecht en de informatie over de ingrediënten van het nagerecht dat je vandaag serveert.

.....

.....

voorgerecht: salade met gebakken gamba's

- Dit voorgerecht wordt lauwwarm geserveerd, op een bedje van aangemaakte mesclun.
- Mesclun bestaat uit verschillende soorten jong geoogste slasoorten.
- Voor de garnering is er keuze uit croutons of gefrituurde kappertjes.

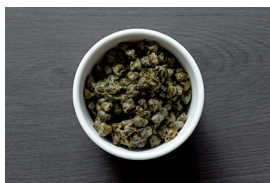
hoofdgerecht: kalfsvlees met parmaham en pont-neuf aardappelen, truffelwijnsaus, broccoli-paprika

- Het kalfsvlees is bereid met parmaham en het verse kruid salie.
- Parmaham is een gerookte ham uit Italië.
- De truffelsaus is bereid met truffeltapenade; truffels zijn zwammen die onder de grond groeien.
- De pont-neuf aardappelen zijn gesneden in de vorm van pont-neuf, dus dik gesneden.

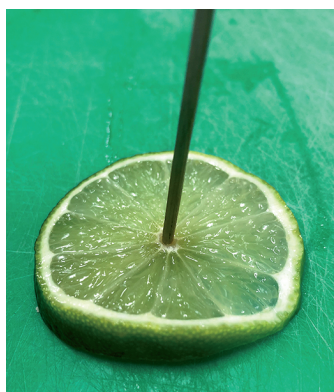
nagerecht: dessert van de dag

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

Foto's van de gerechten die je serveert



Opdracht 3 Mocktail maken: Ginger Lemon Eye



Ingrediënten voor 4 mocktails

- 8 ijsblokjes
- 6 cl limoensap
- 8 cl rietsuikersiroop
- 2 cl muntsiroop
- 28 cl icetea green (zonder koolzuur)
- 32 cl radler citroen 0.0
- 8 blaadjes munt
- 12 schijfjes limoen (3 mm dik)
- 12 plakjes gember (2 mm dik)

Materialen voor 4 mocktails

- 4 tumblers (20 cl), gepoleerd
- 4 papieren rietjes (lengte afhankelijk van glas dat de school gebruikt)
- 4 bamboeprikkers (14 cm lang)
- 1 officemesje
- 1 snijplank (groen)
- 1 jigger (2 cl en 4 cl)
- 1 cocktailshaker (minimaal 50 cl)
- 1 ijsemmer of ijsbakje
- 1 grote lepel of ijstang
- 1 afvalbakje
- 1 keukendoekje
- 1 naamkaartje
- 1 plateau voor alle spullen
- 1 cocktaillepel
- 1 cocktailvork
- 1 bakje (voor gember, limoen, munt)
- 1 bordje geschikt voor 4 prikkers

Voordat de gasten arriveren

- 1 Meet het limoensap, de rietsuikersiroop, de muntsiroop en de icetea green met een jigger af en doe in een shaker.
- 2 Shake de mocktail zoals het hoort.
- 3 Plaats de shaker op een plateau in de koeling. Leg je naamkaartje erbij.
- 4 Snijd 12 schijfjes limoen.
- 5 Snijd 12 plakjes gember.
- 6 Lever de overgebleven limoen en gember in bij de examinerator.
- 7 Steek aan elke prikker een schijfje limoen, 2 muntblaadjes en een plakje gember. Let op: steek de prikker precies in het midden van het limoenplakje; zorg ervoor dat de muntblaadjes uitsteken, zie foto's.
- 8 Leg de prikkers samen met de rest van de schijfjes limoen en plakjes gember op een bordje; plaats op je plateau in de koeling.

Nadat de gasten geplaatst zijn

- 9 Haal je plateau uit de koeling; zet de radler, een bakje met ijsblokjes en de tumblers erbij op je plateau. Controleer of de glazen schoon zijn. Breng het plateau naar de gueridon bij jouw tafel met gasten.
- 10 Shake de gekoelde massa in de shaker nog even.
- 11 Verdeel de inhoud van de shaker gelijkmatig over de 4 tumblers.
- 12 Voeg met een cocktailvork en een cocktaillepel per glas 2 schijfjes limoen en 2 plakjes gember toe.
- 13 Voeg aan elk glas 2 ijsblokjes toe.
- 14 Vul de glazen af met radler citroen 0.0.
- 15 Garneer elk glas met een bamboeprikker en plaats een rietje.
- 16 Serveer de mocktail op de juiste wijze aan de gasten en vertel tijdens het serveren iets over de mocktail.
- 17 Ruim de gueridon netjes op.

Informatie over de mocktail Ginger Lemon Eye

- De mocktail is alcoholvrij; gemaakt op basis van limoen, gember en munt; de mocktail is afgemaakt met radler citroen 0.0.
- Deze mocktail heeft een frisse, zomerse smaak.
- Er is radler citroen 0.0 gebruikt in plaats van bier met alcohol.