

Examen VMBO-BB

2025

versie blauw, onderdeel D

profielmodule 1 – gastheerschap

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

Deze bijlage kan ook gebruikt worden bij KB-blauw en GL-blauw.

Opdracht 2, 3 en 4

menu

Tomaat-paprikatartaar met gefrituurde kappertjes of croutons

Kipfilet met mozzarella en bietensaus,
bonenmix en frites van zoete aardappel

Dessert van de dag

Keuzemoment voor de gasten:

- bij het voorgerecht keuze uit gefrituurde kappertjes of croutons

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren, rest inzetten
boter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes	inzetten
tomaat-paprikatartaar	op klein bord	inzetten
gefrituurde kappertjes croutons	in bakje in bakje	bij de gast aan tafel uitserveren, de rest inzetten op tafel
kipfilet met mozzarella en bonenmix	op groot bord	inzetten
frites van zoete aardappel	in légumier	inzetten
bietensaus	in saucière	bij de gast aan tafel uitserveren, de rest inzetten op tafel
mayonaise	bakje	inzetten
dessert van de dag	keuze van de school	inzetten

Ingrediënten van de gerechten

tomaat-paprikatartaar

tomaat, rode paprika, sjalot, kappertjes, Franse dressing, peper en zout, balsamicocrème, balsamicomayonaise, croutons, rucola

kipfilet met mozzarella

kipfilet, mozzarella, roomboter, zonnebloemolie, peper en zout

bietensaus

koriander, kruidnagel, citroengras, ui, rietsuiker, olijfolie, rijstazijn, rode biet, groentebouillon, peper en zout

bonenmix

sperziebonen, sugarsnaps, roomboter, peper en zout

frites van zoete aardappel

zoete aardappelen, 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: tomaat-paprikatartaar

- Het voorgerecht is vegetarisch.
- Het gerecht serveren we met balsamicocrème en balsamicomayonaise.
- Balsamico wordt gemaakt van druiven die minimaal 12 jaar gerijpt en gefermenteerd zijn in houten vaten.
- Als garnering kunt u kiezen uit croutons of gefrituurde kappertjes.

hoofdgerecht: kipfilet met mozzarella, bietensaus, bonenmix, frites van zoete aardappel

- De kipfilet van het hoofdgerecht is 3 keer ingesneden; de drie openingen zijn gevuld met plakjes mozzarella.
- Mozzarella is een Italiaanse kaas die oorspronkelijk gemaakt werd van melk van de waterbuffel. Tegenwoordig is de kaas vaak gemaakt van koemelk.
- Een andere naam voor sugarsnaps is suikererwten; deze groente bevat veel vitamines.
- Bij dit hoofdgerecht serveren we frites van zoete aardappel. In vergelijking met gewone frites, is deze frites wat zoeter van smaak en wat minder krokant.

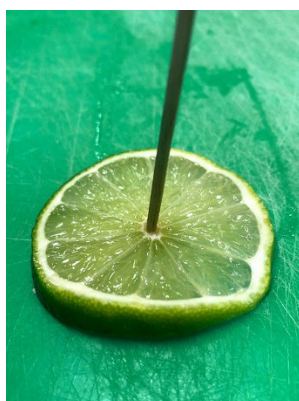
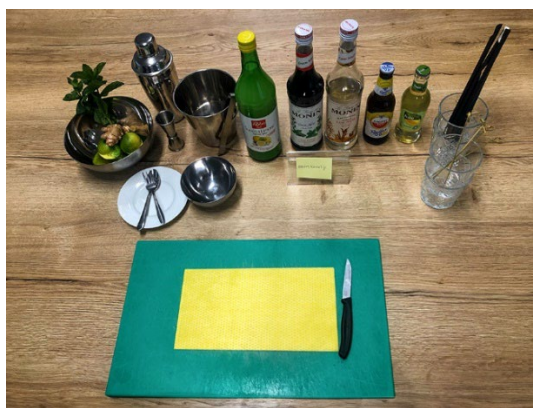
nagerecht: dessert van de dag

- 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 ijsstang
- 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.