



skills
MASTERCLASS
Koken



Lesbrief Masterclass Koken

De Skills Masterclasses zijn korte en bondige praktijkgerichte presentaties gegeven door gepassioneerde experts uit de beroepspraktijk. Het doel van de Masterclasses is om studenten te inspireren, motiveren en uit te dagen om binnen het beroep meer uit zichzelf te halen.

Voor verschillende beroepen en opleidingsniveaus zijn er Masterclasses ontwikkeld. De onderwerpen verschillen en vallen uiteen in o.a. *Suiker blazen*, *3D behang* en een *Permanent voor mannen*. Alle onderwerpen hebben betrekking op nieuwe ontwikkelingen, technieken en trends die actueel zijn in de beroepspraktijk. Daarnaast staat het tonen van vakmanschap en het ontwikkelen van je Skills centraal.

De Masterclasses dienen als ondersteuning en verrijking op het lesprogramma en kunnen door docenten op het vmbo en mbo worden ingezet tijdens hun lessen. Elke Masterclass gaat gepaard met een lesactiviteit die naar eigen inzicht kan worden ingezet. De Masterclasses zijn niet direct gerelateerd aan de Vakwedstrijden van WorldSkills Netherlands, maar kunnen wel ter voorbereiding worden gebruikt.

TITEL	Drukgaartechniek
OPLEIDING	<ul style="list-style-type: none">✓ Kok✓ Zelfstandig werkend kok✓ Gespecialiseerd kok
OPLEIDINGSNIVEAU	Niveau 2 t/m 4
DUUR	1 les
LEERDOEL	De student leert: <ul style="list-style-type: none">✓ Wat drukgaartechniek is;✓ Wat de voordelen zijn van drukgaartechniek;✓ Hoe drukgaartechniek in de keuken kan worden ingezet om sneller en efficiënter te koken.
BENODIGDHEDEN	<ul style="list-style-type: none">✓ Drukgaarpan✓ Ingrediënten voor gerecht (zie bijlage)
ONDERWERP	



ERVAREN & BELEVEN

- ✓ **Skills Masterclass video:**
 Link naar video: <https://youtu.be/0Yb7g7g9gBY>

LESACTIVITEIT

Aansluitend op de Masterclass Koken kan tijdens een praktijkles een recept uit de Masterclass worden gemaakt. Het recept is 'Stoombrood met rendang van lam, seroendeng en bamboe' (zie bijlage). Studenten

	kunnen tijdens de bereiding het vlees garen m.b.v. een hogedrukpan. Op deze manier doen zij ervaring op met drukgaartechniek.
TIPS & INSPIRATIE	<ul style="list-style-type: none">✓ https://www.youtube.com/watch?v=Z_MIEYkIgLLE✓ https://www.youtube.com/watch?v=nXOFrhecyHY



Bijlage

Recept

Stoombrood met rendang van lam, seroendeng en boembloe



Burger

Benodigheden:

- 1 kilo lamsnek
- 35 gram colorozo zout
- Knoflook
- Laurier
- Rozemarijn
- Tijm
- Peperkorrels
- Korianderkorrels
- ½ versnipperde sjalot
- 1 teen knoflook
- ½ Spaanse peper
- 1 dikke duim fijn gesneden gember
- 1 stengel citroengras
- 2 blikjes kokosmelk
- 2 zakjes rendang boembloe
- Boter
- Bloem
- Limoensap
- Limoenrasp
- Tabasco
- Eiwit
- Panko

Bereidingswijze:

- ✓ Pekel de lamsnek gedurende 48 uur in water met 35 gram colorozo zout.
- ✓ Gaar deze daarna gedurende 12 uur op 80 graden in olie met knoflook, laurier, rozemarijn, tijm, peperkorrels en korianderkorrels*.
- ✓ Snijd het vlees van de nek af en pluk het in draadjes.
- ✓ Bak de draadjes daarna aan met de versnipperde sjalot, het teentje knoflook, de Spaanse peper, de gember en het citroengras.
- ✓ Bevochtig het vlees met de kokosmelk en voeg de rendang boemboe toe.
- ✓ Laat het geheel inkoken en bind af met boter en bloem.
- ✓ Breng op smaak met limoensap en -rasp en tabasco.
- ✓ Stort de massa in een ondiepe gastronoom plaat en zet koud.
- ✓ Maak kleine burgertjes van het afgekoelde vlees en paneer deze met bloem, eiwit en panko.

* De lamsnek kan m.b.v. een hogedrukpan worden gegaard. De totale bereidingsduur is dan 1,5 uur.

Zoetzuur van taugé en Spaanse peper

Benodigheden:

- 35 gram suiker
- 65 ml water
- 100 ml azijn
- Kurkuma
- 200 gram taugé
- Spaanse peper

Bereidingswijze:

- ✓ Kook de suiker, het water en de azijn met een goede lepel kurkuma tot een halve liter zoetzuur.
- ✓ Giet het zoetzuur op de taugé.
- ✓ Snijd de Spaanse peper in dunne ringen en leg deze ook op zoetzuur.

Boemboe crème

Benodigheden:

- 100 gram eiwit
- 100 gram yoghurt
- 4 gram zout
- 1 zakje rendang boemboe
- 400 gram zonnebloemolie
- Tabasco
- 1 limoen rasp en sap

Bereidingswijze:

- ✓ Meng het eiwit, de yoghurt, het zout en de rendang boemboe.
- ✓ Meng de zonnebloemolie met een staafmixer door het yoghurtmengsel.
- ✓ Zeef het geheel door een fijne zeef en breng op smaak met tabasco, limoenrasp en -sap.

Montage

Benodigheden:

- ✓ Stoom het broodje in de oven en frituur het rendangburgertje.
- ✓ Snijd de steamed bun open en zet er een stip boemboecrème in.
- ✓ Leg hierop de burger en de taugé.
- ✓ Zet weer een stip boemboecrème bovenop de burger.
- ✓ Sluit de steamed bun en garneer met strepen unagi saus en seroendeng.
- ✓ Werk af met twee ringetjes zoetzure Spaanse peper en ghoa cress.