

Observatieformulier Kantelbare braadslede

Naam leerling _____

Klas _____

Naam beoordelaar _____

Techniek de kantelbare braadslede gebruiken

Toepassing creoolse kippenbouten voor 25 personen

Materiaal

Kruis aan of je medeleerling al het materiaal van tevoren heeft klaargelegd:

Werkwijze

Geef een beoordeling van de volgende handelingen:

<i>Je medeleerling:</i>	<i>Voldoende</i>	<i>Onvoldoende</i>	<i>Niet gedaan</i>
1 bestrooit de kippenbouten met zout en peper.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 maakt de uien schoon en snijdt ze in ringen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 pelt de knoflookteentjes en perst ze uit met een knoflookpers.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 wast de tomaten en snijdt ze in vieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 verwarmt de braadslede op 180°C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 giet zoveel zonnebloemolie in de braadslede dat de bodem met een dun laagje olie bedekt is.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 bakt de kippenbouten rondom aan in de braadslede.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Observatieformulier Kantelbare braadslede

<i>Je medeleerling:</i>	<i>Voldoende</i>	<i>Onvoldoende</i>	<i>Niet gedaan</i>
8 verdeelt de uienringen, knoflook en tomaten gelijkmatig over de kippenbouten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9 brengt in een grote steelpan het water aan de kook.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 voegt hieraan de kippenbouillontabletten, de worcestershire sauce en de tomatenpuree toe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11 roert tot de kippenbouillontabletten opgelost zijn.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12 verdeelt de vloeistof over de kippenbouten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13 sluit het deksel van de braadslede.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14 zet de braadslede op 100°C en laat de kippenbouten in 30 tot 40 minuten gaar worden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15 haalt de kippenbouten uit de braadslede als ze gaar zijn.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16 dient de kippenbouten op schalen op.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>