**7. Toitude lisandite, kastmete ja jookide baasnimekiri – kokk 4.tase kutseeksamiks**

Valmistada juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi 2,5 tunni jooksul 3 toitu:

* üks eelroog, üks pearoog sh 2 lisandit ja kaste ja üks järelroog,
* igat toitu 2 portsjonit ning
* üks külm või kuum jook;

Vormistada portsjonid;

Esitleda toite ning jooki hindajatele eesti keeles.

**Tabel 6. Toitude lisandite, kastmete ja jookide baasnimekiri.**

Supi portsjoni kaal – 200g, kaste 100g, köögiviljalisand – vastavalt toidukorvile; magustoidule – kaste, lisand hooaja toorainest/ eksamikeskuse poolt pakutud toiduainetest

**6.1 Salatid ja supid**

1. Waldorfi salat
2. Suitsukalasalat
3. Talupojasupp
4. Hele linnulihapuljong
5. Kalapuljong
6. Lillkapsapüreesupp
7. Gazpacho ehk külm tomatisupp
8. Borš
9. Lihaseljanka
10. Porgandipüreesupp
11. Kartulisupp frikadellidega
12. Caesari salat

**6.2 Pearoa põhitoit**

1. Kalahakkšnitsel
2. Räimepihvid
3. Praetud maks
4. Hakkbiifsteek
5. Sibula - kooreklops
6. Lehtbiifsteek
7. Šnitsel ja selle tuletised
8. Räimevorm
9. Üleküpsetatud kala
10. Munahüüve šampinjonide ja suitsupeekoniga
11. Kapsa- hakkliha hautis
12. Ühepajatoit
13. Guljašš
14. Kanakaste paprikaga
15. Bolognese kaste
16. Ahjus küpsetatud hakklihapallid
17. Ahjus küpsetatud pikkpoiss
18. Hautatud kapsarullid
19. Köögiviljalasagne
20. Kartuli – sellerivormiroog
21. Pasta - singivormiroog
22. Kana- riisivormiroog

**6.3 Lisandid**

1. Cous- cous
2. Risoto
3. Keedetud riis väheses vedelikus
4. Köögiviljariis
5. Hautatud läätsed
6. Sõmer tatrapuder
7. Riisipuder
8. Kartulipuder
9. Düšesskartul ja sellest tuletised
10. Pariisi kartulid ja selle tuletis
11. Küüslaugukartulid
12. Glaseeritud porgandid
13. Ratatouille
14. Köögiviljagratään
15. Sibulamoos
16. Aurutatud lillkapsas
17. Praetud peedikotletid

**6.4 Kastmed**

1. Heleda kastme tuletised
2. Valge kastme tuletised
3. Heleda põhikastme tuletised suurköögile
4. Valge põhikastme tuletised suurköögile
5. Pruun põhikaste
6. Hollandi kastmel valmistatud tuletised
7. Salsad

**6.5 Magustoidud sh. plaadikoogid:**

1. Creme brulee
2. Creme caramel
3. Crepe suzette
4. Karamellimousse
5. Karamellkissell
6. Klassikaline toorjuustukook
7. Kohev kohupiimavorm
8. Kohupiima purukook
9. Kohupiimavaht karamellriivleiva ja marjakeedisega
10. Leivasupp
11. Lumepallisupp
12. Maasika bavaroise
13. Malta riis
14. Mannavaht marjadega
15. Marjakissell
16. Marjasupp mannaga
17. Melba kaste
18. Odrajahuvaht
19. Panna cotta ... kastmega
20. Pošeeritud pirnid
21. Puuviljasalat
22. Riisipuding
23. Rullbiskviit õunakeedise ja vahukoorega
24. Šokolaadifondant
25. Tagurpidi õunakook
26. Õunakook pärmitaignapõhjal

***6.6 Joogid***

1. Lauavesi
2. Alkoholivaba segujook gaseeritud veega
3. Smuuti kolmest komponendist
4. Presskannukohv
5. Kakao
6. Jäätee
7. Ürditee
8. Ekstraktist valmistatud tee