

Õppepäev

Kalade eeltöötlemine ja kalaroogade valmistamine

Toimumise aeg: teisipäev, 01. november 2011

Toimumise koht: Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli õppehoone
(vt asukohta kaardil)

PÄEVAKAVA

10.30 – 10.45 **Kogunemine, tervituskohv, registreerumine**

10.45 – 12.15 **Kalade liigitus ja toiteväärtus.** Hügieen. Erinevate kalaliikide kasutamine toiduvalmistamisel. Kalaroogade lisandid.
Lektor Maire Vesingi

Erinevate kalaliikide eeltöötlus vastavalt kulinaarsele otstarbele.
Lektor Kaiti Pirs

12.15 – 13.45 **Kala töötlemiseks vajalikud töövahendid.** Kalade eeltöötlemine.
Kutselise kaluri poolt läbiviidav näitlik esitus

13.45 – 14.30 **LÕUNA**

14.30 – 16.15 **Praktiline tegevus: erinevate kalade eeltöötlemine vastavalt järgnevale töötlemisele.**
Kõik osalejad, lektorid Kaiti Pirs ja Maire Vesingi

16.15 – 16.30 **KOHVIPAUS**

16.30 – 18.00 **Kalaroogade valmistamine, sh:**

- erinevad kül- ja kuumtöötlusvõtted;
- road erinevatest kaladest;
- kalaroogade lisandid;
- ühine degusteerimine.

Kõik osalejad, lektorid Kaiti Pirs ja Maire Vesingi