

WerkPortfolio

Eenvoudige schoolrecepten in 10 stappen uit ...

Thailand



WerkPortfolio

Eenvoudige schoolrecepten in 10 stappen uit ...

Thailand Inhoud

Recepten

Basis

Jasmijnrijst 01

Soep

Noedelsoep met groenten 02

Kokossoep met kip 03

Hete garnalensoep 04

Salade

Kipsalade met munt 05

Wortel en koolsalade 06

Curry

Rode curry met kip 07

Groene curry met kip 08

Massaman curry met kip 09

Groente

Roergebakken spinazie 10

Groenten met oestersaus 11

Maïskoeken 12

Vlees

Kip met cashewnoten 13

Kip met basilicum 14

Kipsaté 15

Varkensvlees met tomaat 16

Garnalen

Garnalen met koriander 17

Garnalen in tamarindesaus 18

Vuurwerk garnalen 19

Diversen

Thaise omelet met rijst 20

Thaise toast 21

Nagerecht

Bananen-kokospudding 22

Fruitsalade met munt 23

Chilisaus

Zoete chilisaus 24

Frisse chilisaus 25

Keukentechnieken

Ananas portioneren 26

Citroengras voorbereiden 27

Gember voorbereiden 28

Grote garnalen schoonmaken 29

Koriander opdelen 30

Laos voorbereiden 31

Limoen voorbereiden 32

Mango schoonmaken 33

Ui in maanvorm snijden 34

Verse kruiden in chiffonade 35

Beeldwoordenboek

Oriëntaalse ingrediënten 36

Overige ingrediënten 37

Keukenmateriaal 38

Bijlagen

De Thaise keuken A

Informatie over Thailand B

Docentenhandleiding C

Docentenadministratie D

Door Chef Tummy E



De Gouden Boeddha van Bangkok

Kipsaté

In Thailand heet dit: Satay gai. Ze schrijven dit zo: สะเต๊ะไก่



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken. In Thailand wordt er vaak rijst bij geserveerd.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en het keukenmateriaal verzamelen. Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten voor 1 persoon:

- Kipfilet 100 gram
- Satéstokjes 5 stuks

Voor de marinade:

- Witte peper mespunt
- Suiker 1 eetlepel
- Vissaus 1 eetlepel
- Olie 1 eetlepel
- Kerriepoeder 1 theelepel
- Knoflookpoeder 1 theelepel
- Kurkuma kwart theelepel

Voor de satésaus:

- Kokosmelk 100 ml
- Pindakaas 30 gram
- Suiker 1 eetlepel
- Zout kwart theelepel
- Rode currypasta halve theelepel

Voor erbij:

- Komkommer stukje van 4 cm
- Rode peper stukje van 2 cm
- Ui 15 gram

Keukenmateriaal:

- Afruimbak
- Bekken
- Bord, 2 stuks
- Grillpan
- Eetlepel
- Keukentang
- Klein bekken, 3 stuks
- Maatlepels
- Officemes
- Snijplank
- Spatel
- Steelpan

Kipsaté

In Thailand heet dit: Satay gai. Ze schrijven dit zo: สะเต๊ะไก่

1



Doe de ingrediënten voor de marinade in het bekken.

Roer alles met de eetlepel door elkaar.

2



Snijd de kip in dunne plakken.

Was je handen.

3



Doe de kip in het bekken met marinade.

Schep de kip voorzichtig door de marinade.

4



Doe de ingrediënten voor de satésaus in de steelpan.

Laat ze terwijl je roert 1 minuut zacht koken.

Doe het vuur uit.

5



Was de komkommer.

Zet deze rechtop. Snijd hem in plakken.

Snijd de plakken in reepjes.

6



Verwijder het zaad uit de rode peper. Snijd hem in reepjes.

Snijd de ui in maantjes.

Zie techniekkaart 34

7



Rijg de kip op de satéstokjes.

Leg de kipsaté op het bord.

Was je handen.

8



Verwarm de grillpan op het vuur. Leg de kipsaté erop. Grill de ene kant 3 minuten. Grill de andere kant 3 minuten.

9



Pak een schoon bord. Leg de kipsaté erop.

Verwarm de satésaus.

Schep de satésaus bij de kipsaté.

10



Leg erbij:

- de komkommer,
- de ui,
- de rode peper.

Nu kan iedere leerling ook Thais koken

Met de eenvoudige schoolrecepten uit Thailand kan iedere leerling een heerlijke en gezonde Thaise maaltijd bereiden. Uw leerlingen koken stap voor stap én met plezier: aromatische jasmijnrijst, exotische soepen, gezonde salades, heerlijk geurende curry's, smakelijke groentegerechten, pittige vleesgerechten, tropische garnalengerechten, verfrissende nagerechten en scherpe chilisauzen.

In deze methode zitten niet alleen 25 kaarten met heerlijke recepten, maar ook 10 praktijkkaarten met bijzondere keukentechnieken. Daarnaast 3 beeldwoordenboeken: één voor de oriëntaalse ingrediënten, één voor de reguliere ingrediënten en één voor de gebruikte keukenmaterialen. Verder vindt u in deze set informatiekaarten over Thailand en de Thaise keuken, een docentenhandleiding en een handige docentenadministratie.

Gebruik deze methode als een verrijking voor uw gewone kooklessen. Of laat uw leerlingen tijdens een themaweek kennismaken met Thailand. Gebruik hiervoor de informatiekaarten in de set en laat ze een exotisch schooldiner koken.

Voordelen:

- Compleet uitgewerkt lesprogramma.
- Uw leerlingen werken zelfstandig door stap-voor-stap instructie met duidelijke kleurenfoto's en korte teksten.
- Geschreven in het voor dyslectici goed leesbare lettertype 'Verdana'.
- De foto's zijn zoveel mogelijk genomen vanuit het gezichtspunt van de leerling. Links blijft zo links en rechts blijft rechts.
- Certificaten ... u downloadt ze eenvoudig op www.WerkPortfolio.nl.

WerkPortfolio is een unieke methode waarover docenten én leerlingen op veel verschillende schooltypes enthousiast zijn: *"Mijn leerlingen van het VSO werken fantastisch met jullie materiaal."* En: *"Goed werkbaar voor het praktijkonderwijs."* U vindt meer reacties op www.WerkPortfolio.nl - geef ook uw reactie!



Peter, Chef Tummy, Jaap en
sous-chefs Jeap en Jirapa

Chef Tummy heeft een jaar lang een culinaire rondreis gemaakt door alle regio's van Thailand. Onderweg heeft hij alle geheimen van de echte Thaise keuken geleerd. Zowel van bekende chefkoks als van 'Thaise omaatjes'. Sinds acht jaar leidt hij met veel succes een Thaise kookschool op het Zuid-Thaise eiland Koh Phangan.

Peter Schwank en **Jaap van Duijvenbode** zijn beiden in Consumptieve Techniek afgestudeerd aan de PTH. In deze methode verenigen zij, in samenwerking met Chef Tummy, hun grote vakkennis en hun ervaring binnen het onderwijs en het bedrijfsleven met een talent om recepten en technieken stap voor stap, eenvoudig en duidelijk te presenteren.

"Overtuig uzelf dat uw leerlingen met WerkPortfolio nóg zelfstandiger werken."



9 789078 118541 >



Vrijblijvend kennismaken met WerkPortfolio

Spreekt dit voorbeeld u aan? Klik dan op de link hieronder voor een vrijblijvende kennismaking. Kijk de materialen in, test ze, laat ze aan collega's en leerlingen zien. Besluit pas dan of u ze behoudt en vervolgens betaalt, of dat u ze terugstuurt.

[Klik hier om deze methode te beoordelen](#)

"Geweldig! Hier hebben we lang op gewacht; een uitstekende werkbare methode voor onze leerlingen in het praktijkonderwijs. Leerlingen zijn enthousiast en je ziet ze groeien. Ze krijgen meer vertrouwen in zichzelf omdat ze door de duidelijkheid minder vaak iets hoeven te vragen, en kunnen zelfstandig werken."

Ketty v. Heemstede Obelt, OSG 't Genseler, Hengelo

"Ik en mijn leerlingen zijn er erg blij mee. De kooklessen zijn leuker en beter geworden. Het bevordert zelfstandig werken in de keuken."

Henny Doorn-de Poel, ZML school De Wingerd, Groningen

"Goede methode en goed bruikbaar voor leerlingen/docenten. Minder werkdruk."

Nino Wijs, ROC Zeeland, Middelburg

"Mijn oordeel is zeer positief. Ik werk echter met ZMOK lln. die wel wat kunnen. Bepaalde aspecten v/d portfolio kan ik zeer zeker gebruiken. Het is zeer gebruiksvriendelijk speciaal voor de wat sociaal zwakkere lln."

Clyde Henny, Altra college, VSO ZMO K, Amsterdam

"De werkportfolio werkkaarten vind ik heel goed en zeker duidelijk voor de leerlingen."

Ransley Francisco, VMBO Johan de Witt Scholengroep, Den Haag

"Erg methodisch, alles in kleine stapjes, telkens wordt één zaak benaderd / tijd om in te oefenen en om in je geheugen op te slaan. Positieve instelling."

Hilde Schoerman, J.E.S v.z.w., Vorming van werklozen, België

"Wij zijn al in het bezit van de opdracht kaarten Home-tech 1 en praktijkkaarten pro tech 1. En ben er heel erg blij mee, prima om mee te werken, en het ziet er allemaal perfect uit [TOPPIE]"

Hendrik Loman, Vakleerkracht, Het Dok

"Allereerst wil even opmerken dat ik en mijn leerlingen met veel plezier de methode gebruiken. Inmiddels gaat onze hele school er mee werken. Wij zijn een VSO ZMLK school en het gaat super."

Nathalie Lemmen, VSO Maarlandschool, Brielle

"Fantastisch. Het werkt in de praktijk. Leerlingen kunnen meer zelf."

Arie van Rijssel, Kon. Emmaschool

"Uitstekende gebruiksmogelijkheden. Prima te gebruiken door leerlingen van een Pro school. Heldere taal, duidelijke foto's, hanteerbaar formaat, stevig uitgevoerd qua papier, ring erg handig. Duidelijk voor de leerling en docent. Prettige methode om een leerling voor te bereiden op een vervolgopleiding."

Leonie Nieuwenhuis, Praktijkschool De Vliegenhartschool, Utrecht

"Zeer bruikbaar, duidelijk! Erg tevreden. Bevordert de zelfstandigheid van onze leerlingen."

Marianne Kamphuis, TCC PRO Oldenzaal

"Zeer toepasbaar, ook voor de ZMLK-leerlingen, erg overzichtelijk en compleet. Goed, mooi handzaam boekje, professioneel. Lesmethode goed werkbaar."

Anja Schilder, It Twaluk, Leeuwarden

"Een goed doordachte simpele manier om leerlingen zelfstandig te laten werken."

Rob Groote Schaarsberg, CSO De Boog

"Zie heel veel mogelijkheden om gestructureerd basisvaardigheden te leren. Positief. Goed gestructureerd, voor kinderen ook helder en opbouwend. De uitstraling van professionaliteit en idealisme vormen een sterk product."

J. Noordveld, Gomarus College Groningen

"Ik vind het een prettige en goede lesmethode alleen te visueel voor onze leerlingen. Voor de slechtziende leerlingen is het lastig de plaatjes te zien, vooral slecht contrast enz. maar dan lees ik de tekst voor en gaat het prima."

Charlotte de Haan, VSO Praktijkschool met blinden + slechtziende leerlingen Bartimeus onderwijs

"Goed, we gebruiken het intensief, plaatjes en stap voor stap werkt voor PRO leerl. het beste."

M.J. Verbiest, PRO Da Vinci college