

# Õppepäev

## *Kalade eeltöötlemine ja kalarogade valmistamine*

**Toimumise aeg:** Teisipäev, 08. 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. Kalarogade lisandid  
*Lektor Maire Vesingi*

**Erinevate kalaliikide eeltöötlus vastavalt kulinaarsele otstarbele**  
*Lektor Kaiti Pirs*

**12.15 – 13.45** **Kala töötlemiseks vajalikud töövahendid.** Kalade eeltöötlemine.  
*Kalatöötlemisspetsialisti 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** **Kalarogade valmistamine, sh:**

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

*Kõik osalejad, lektorid Kaiti Pirs ja Maire Vesingi*