**4 MUNKAKÁRTYA**

példa a probléma megoldás alkalmazásra

elemezze a sült rombuszhal filézés lépéseit. Gondolja át a felmerülő problémákat és azok lehetséges megoldását. A problémák leírása és a probléma megoldása eltérhet más résztvevőéktől a kész példában. A legjobb, ha összehasonlítja és beszélnek a felmerült problémákról.

4

1

3

2

6

5

7

1

A fenti rajz segíthet megérteni az asztalnál szükséges lépéseket.

Táblázat a lépések leírásával:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **lépés** | **mely problémák merülhetnek föl?**  | **hogy lehet megelőzni ezeket?**  |
| 1. | távolítsa el a hátuszonyt és a halszálkákat, amelyek alul vannak  |  |  |
| 2. | vágja át a bőrt a gerinc vonalában és helyezze el a bőrt az ételtől elkülönítve  |  |  |
| 3. | válassza le felső filét átvágással, a bőr levágás fázisokkal, a fejtől kezdve a hal farok végéig  |  |  |
| 4. | szelje föl a filé felső részét adagokra  |  |  |
| 5. | vágja le az alsóbb filét  |  |  |
| 6. | Szeletelje fel  |  |  |
| 7. | Először távolítsa el a gerincet a fejével és tegye el  |  |  |
| 8. | hasonlóan szeletelje föl és a filézze a porciókat a gerinctől majd tegye el megmaradt bőrt  |  |  |

példa a megoldásra. a tied ettől eltérő is lehet.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **lépés** | **mely problémák merülhetnek föl?**  | **hogy lehet megelőzni ezeket?**  |
| 1. | távolítsa el a hátuszonyt és a halszálkákat, amelyek alul vannak  | A halszálkák a haltestben néha darabokban vannak  | Távolítsa el a halszálkákat egy megfelelő eszközzel  |
| 2. | vágja át a bőrt a gerinc vonalában és helyezze el a bőrt az ételtől elkülönítve  | A bőr elszakad pár helyen  | Távolítsa el alaposan a bőrt a filé többi részétől  |
| 3. | válassza le felső filét átvágással, a bőr levágás fázisokkal, a fejtől kezdve a hal farok végéig  | A filé egyenetlenül lett leválasztva  | Mialatt a leválasztás folyik, figyelmesen fogja a hús részt  |
| 4. | szelje föl a filé felső részét adagokra  | az étel szétmegy, mialatt a tányérra kerül áthelyezésre  | készítsen kisebb adagokat vagy használjon nagyobb eszközt a halhoz  |
| 5. | vágja le az alsóbb filét  | A filé kisebb, mint felső  | Válasszon le kisebb adagot  |
| 6. | Szeletelje fel  | kisebb adagok készülnek az alsó filéből, mint a felsőből  | Először rakja az egész adagot a tányérra, majd szeletelje a vendégeknek egyenlő részekre  |
| 7. | Először távolítsa el a gerincet a fejével és tegye el  | lehet, hogy nem elég nagy a tányér és a hal túl nagy  | Szelje föl a különböző helyen  |
| 8. | hasonlóan szeletelje föl és a filézze a porciókat a gerinctől majd tegye el megmaradt bőrt  | az adagok lehetnek túl hidegek  | Jobb, ha forró tányért és ételt használ  |