**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 |