

Voedsel malen

- Allereerst is het belangrijk om in je achterhoofd te houden dat voedsel malen geen exacte wetenschap is! De voedingsmiddelen die je in de praktijk gebruikt zullen vaak een beetje afwijken van wat er gebruikt is tijdens het maken van de handleiding.
- Een stuk fruit of snede brood zijn bijvoorbeeld niet altijd even groot, een broodje hamburger wordt niet overal op dezelfde manier gemaakt, je neemt een andere soort taart of broodbeleg, enzovoort...
- Het uiteindelijke doel is vladikte, wat simpel gezegd betekent dat als je de gemalen voeding van een lepel af laat lopen, het dit op eenzelfde manier doet als zou het vla zijn.
- Het tijdstip van serveren is ook vaak belangrijk: in alle 'graanproducten' zoals brood en gebak, maar ook in aardappelen en pasta zit zetmeel. Dit zal er – zeker in combinatie met warmte – voor zorgen dat de gemalen voeding gaat binden als je het laat staan, en dus dikker (en stijver!) wordt. Als het je echt niet zal lukken om de voeding snel genoeg te serveren kan je het best met opzet te dun malen (dus meer vocht gebruiken), zodat als je het serveert (en het dus dikker geworden is) het wel de juiste dikte heeft.
- Als je bij het bereiden van gewoon gemalen voeding (dus niet homogeen) merkt dat je wel de juiste grootte stukjes hebt, maar nog geen vladikte, kan je er best een beetje vocht bij doen en rustig roeren met de spatel om de juiste dikte te krijgen. Als je er vocht bij doet en de machine opnieuw laat draaien worden de stukjes te klein (je gaat dan naar het homogene toe), en heeft de cliënt niet meer de goede voedselsensatie. Daarom is het beter om met de spatel te roeren.
- Of je boter gebruikt bij het bereiden van brood is afhankelijk van de keuze van de cliënt, dit heeft geen invloed op het draaischema.
- Sommige dingen zoals pannenkoeken of koekjes kan je ook malen met koffie (i.p.v. melk) als de cliënt dat lekker vindt.