

INHOUDSOPGAVE

BLZ

HOOFDSTUK	1	WELKOM IN DE KEUKEN	15
	1.1.	Inleiding	15
	1.2.	Hoe goed ken jij de horeca?	15
	1.3.	Producten en diensten	20
	1.4.	Het assortiment in de horeca	21
	1.5.	Hygiëne in de keuken	25
	1.6.	Persoonlijke hygiëne	25
	1.7.	Levensmiddelenhygiëne	31
	1.8.	Bedrijfshygiëne	40
	1.9.	Begrippen	44
HOOFDSTUK	2	HACCP IN DE KEUKEN	45
	2.1.	Inleiding	45
	2.2.	Oorsprong van HACCP	45
	2.3.	Wie controleert die regels allemaal?	46
	2.4.	Grondstoffen ontvangen	47
	2.5.	Grondstoffen opslaan	50
	2.6.	HACCP-regels tijdens de bereiding	59
	2.7.	HACCP-regels na de bereiding	61
	2.8.	Afval	63
	2.9.	Begrippen	66
HOOFDSTUK	3	MISE-EN-PLACE IN DE KOUDE KEUKEN	67
	3.1.	Inleiding	67
	3.2.	Gereedschappen in de keuken	69
	3.3.	Schoonmaaktechnieken	75
	3.4.	Salades	79
	3.5.	Opdeeltechnieken	87
	3.6.	Koud voorbereiden	94
	3.7.	Nagerechten	102
	3.8.	Begrippen	105

HOOFDSTUK	4	BEREIDINGSTECHNIEKEN	107
	4.1.	Inleiding	107
	4.2.	Apparatuur	108
	4.3.	Warme voorbereidingstechnieken	112
	4.4.	Bouillon	117
	4.5.	Soepen	120
	4.6.	Convenience	124
	4.7.	Bereidingstechnieken	126
	4.8.	Afwerken en doorgeven van gerechten	135
	4.9.	Begrippen	138
HOOFDSTUK	5	INGREDIËNTEN	139
	5.1.	Inleiding	139
	5.2.	Aardappelen	139
	5.3.	Groenten	142
	5.4.	Fruit	154
	5.5.	Kruiden	162
	5.6.	Zuivel	166
	5.7.	Kaas	171
	5.8.	Allergenen	178
	5.9.	Begrippen	184
HOOFDSTUK	6	WANNEER DOE IK WAT?	185
	6.1.	Inleiding	185
	6.2.	Recept - Receptuur	185
	6.3.	Wegen en meten	188
	6.4.	Berekeningen met recepturen	191
	6.5.	Begrippen	194
HOOFDSTUK	7	GASTEN IN HET RESTAURANT	195
	7.1.	Inleiding	195
	7.2.	Reserveringen	195
	7.3.	Mastiek maken	204
	7.4.	Mise-en-place	208
	7.5.	De tafel opdekken	212
	7.6.	De tafel indekken	218
	7.7.	Werkvolgorde tafel opdekken	222
	7.8.	Begrippen	224

HOOFDSTUK	8	WIJ ZIJN GEOPEND!	225
	8.1.	Inleiding	225
	8.2.	Gasten ontvangen	225
	8.3.	Gasten placeren	228
	8.4.	Mevrouw, ik wil een andere tafel!	229
	8.5.	De bestelling opnemen	231
	8.6.	Registreren van informatie (rekeningen bijhouden)	234
	8.7.	Begrippen	237
HOOFDSTUK	9	SERVEREN	239
	9.1.	Inleiding	239
	9.2.	Draagmethoden	239
	9.3.	Serveren	246
	9.4.	Help... een klacht!	249
	9.5.	Debarrasseren	252
	9.6.	De rekening	254
	9.7.	Afscheid	258
	9.8.	Begrippen	259