

INHOUDSOPGAVE

BLZ

DEEL A THEORIE

HOOFDSTUK	1	NEDERLAND	15
	1.1.	Inleiding	15
	1.2.	Doelstellingen	16
	1.3.	Nederlandse eetgewoontes	17
	1.4.	Traditionele Nederlandse maaltijd	19
	1.5.	Typisch Nederlandse ingrediënten	22
	1.6.	Begrippen	41
HOOFDSTUK	2	FRANKRIJK	43
	2.1.	Inleiding	43
	2.2.	Doelstellingen	43
	2.3.	Franse eetgewoontes	45
	2.4.	Traditionele Franse maaltijd	48
	2.5.	Typisch Franse ingrediënten	53
	2.6.	Begrippen	67
HOOFDSTUK	3	ITALIË	69
	3.1.	Inleiding	69
	3.2.	Doelstellingen	70
	3.3.	Italiaanse eetgewoontes	71
	3.4.	Traditionele Italiaanse maaltijd	75
	3.5.	Typisch Italiaanse ingrediënten	79
	3.6.	Begrippen	101
HOOFDSTUK	4	SPANJE	103
	4.1.	Inleiding	103
	4.2.	Doelstellingen	103
	4.3.	Spaanse eetgewoontes	105
	4.4.	Traditionele Spaanse maaltijd	112
	4.5.	Typisch Spaanse ingrediënten	115
	4.6.	Begrippen	129

HOOFDSTUK	5	VERENIGD KONINKRIJK	131
	5.1.	Inleiding	131
	5.2.	Doelstellingen	131
	5.3.	Britse eetgewoontes	133
	5.4.	Traditionele maaltijd in het Verenigd Koninkrijk	139
	5.5.	Typische ingrediënten in het Verenigd Koninkrijk	143
	5.6.	Begrippen	166
HOOFDSTUK	6	AZIË	167
	6.1.	Inleiding	167
	6.2.	Doelstellingen	168
	6.3.	Aziatische eetgewoontes	169
	6.4.	Traditionele Aziatische maaltijd	173
	6.5.	Typisch Aziatische ingrediënten en gerechten	177
	6.6.	Typisch Aziatische smaakmakers	192
	6.7.	Begrippen	203
HOOFDSTUK	7	STREETFOOD	205
	7.1.	Inleiding	205
	7.2.	Doelstellingen	205
	7.3.	Van lokaal tot internationaal	206
	7.4.	Verschillende soorten streetfood	208
	7.5.	Begrippen	228

DEEL B PRAKTIJKOPDRACHTEN

PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 1 NEDERLAND	231
Praktijkopdracht 1.1. Erwtensoepp	233
Praktijkopdracht 1.2. Hazenpeper	234
Praktijkopdracht 1.3. Hachee	236
Praktijkopdracht 1.4. Stampopot rauwe andijvie	237
Praktijkopdracht 1.5. Bitterbal	238
Praktijkopdracht 1.6. Oliebollen	239
 PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 2 FRANKRIJK	 241
Praktijkopdracht 2.1. Salade Niçoise	243
Praktijkopdracht 2.2. Quiche Lorraine	244
Praktijkopdracht 2.3. Uiensoep	245
Praktijkopdracht 2.4. Boeuf Bourguignon	246
Praktijkopdracht 2.5. Ratatouille	247
Praktijkopdracht 2.6. Crème brûlée	248
 PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 3 ITALIË	 249
Praktijkopdracht 3.1. Pesto alla Genovese	251
Praktijkopdracht 3.2. Minestrone-soep	252
Praktijkopdracht 3.3. Caponata	253
Praktijkopdracht 3.4. Spaghetti Carbonara	254
Praktijkopdracht 3.5. Risotto met saffraan	255
Praktijkopdracht 3.6. Osso bucco alla Milanese	256
Praktijkopdracht 3.7. Tiramisu	257
 PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 4 SPANJE	 259
Praktijkopdracht 4.1. Gazpacho	261
Praktijkopdracht 4.2. Pollo Chilindrón	262
Praktijkopdracht 4.3. Tortilla	263
Praktijkopdracht 4.4. Aioli	264
Praktijkopdracht 4.5. Salsa Brava	265
Praktijkopdracht 4.6. Patatas Bravas	266
Praktijkopdracht 4.7. Zarzuela	267
Praktijkopdracht 4.8. Paella	268
Praktijkopdracht 4.9. Crème Catalane	270

PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 5 VERENIGD KONINKRIJK	271
Praktijkopdracht 5.1. Colcannon	273
Praktijkopdracht 5.2. Schotse vissoep of cullen skink	274
Praktijkopdracht 5.3. Shepherd's pie	276
Praktijkopdracht 5.4. Fish & chips met 'mushy peas'	278
Praktijkopdracht 5.5. Lemon meringue pie	280
Praktijkopdracht 5.6. Cupcakes	282
 PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 6 AZIATISCHE KEUKEN	 283
Praktijkopdracht 6.1. Bami goreng	285
Praktijkopdracht 6.2. Thaise kippensoep	286
Praktijkopdracht 6.3. Varkenscurry	287
Praktijkopdracht 6.4. Loempia	288
Praktijkopdracht 6.5. Sushi	290
Praktijkopdracht 6.6. Aziatische gefrituurde kip	292
Praktijkopdracht 6.7. Mango met kleeftijst	293
 PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 7 STREETFOOD	 295
Praktijkopdracht 7.1. Broodje hamburger	297
Praktijkopdracht 7.2. Pizza margherita	298
Praktijkopdracht 7.3. Saté	300
Praktijkopdracht 7.4. Tortilla met kip	302
Praktijkopdracht 7.5. Dumplings, gebakken	304
Praktijkopdracht 7.6. Poffertjes	306
Praktijkopdracht 7.7. Vanille-ijs	307
Praktijkopdracht 7.8. Hot dog New York-stijl	308
Praktijkopdracht 7.9. Surinaamse roti	310
Praktijkopdracht 7.10. Belgische wafel	312