

INHOUDSOPGAVE

BLZ

DEEL A	THEORIE EN VERWERKING	
HOOFDSTUK	1	WAT IS DRANKENKENNIS? 13
	1.1.	Inleiding 13
	1.2.	Doelstellingen 13
	1.3.	Indeling van dranken 13
	1.4.	Drankenkaart 16
	1.5.	Wettelijke regels 19
	1.6.	Vaktermen 22
	1.7.	Begrippen 30
HOOFDSTUK	2	HUISHOUELIJKE DRANKEN 33
	2.1.	Inleiding 33
	2.2.	Doelstellingen 33
	2.3.	Koffie 33
	2.4.	Thee 52
	2.5.	Melk en zuivel dranken 64
	2.6.	Chocolademelk of cacao 70
	2.7.	Begrippen 74
HOOFDSTUK	3	NON ALCOHOLISCHE DRANKEN 77
	3.1.	Inleiding 77
	3.2.	Doelstellingen 77
	3.3.	Water 77
	3.4.	Vruchtendranken 87
	3.5.	Frisdranken 89
	3.6.	Begrippen 98
HOOFDSTUK	4	BIER 99
	4.1.	Inleiding 99
	4.2.	Doelstellingen 99
	4.3.	De geschiedenis van bier 99
	4.4.	De grondstoffen van bier 101
	4.5.	Het brouwen van bier 103
	4.6.	Soorten bier 110
	4.7.	Bier op fust, vat of fles 129
	4.8.	Begrippen 132
HOOFDSTUK	5	WIJN 135
	5.1.	Inleiding 135
	5.2.	Doelstellingen 135
	5.3.	Geschiedenis 135
	5.4.	Wijnproductie 141
	5.5.	Vinificatie 147
	5.6.	Druivensoorten 151
	5.7.	Cépagewijn en blend 156
	5.8.	Wijntypen 159
	5.9.	Het wijnetiket 167
	5.10.	Wijn-spijscombinaties 174
	5.11.	Begrippen 181

HOOFDSTUK	6	VERSTERKTE WIJN EN OVERIGE WIJNDRANKEN	183
	6.1.	Inleiding	183
	6.2.	Doelstellingen	183
	6.3.	Versterkte wijnen	183
	6.4.	Port	184
	6.5.	Sherry	192
	6.6.	Overige wijndranken	200
	6.7.	Begrippen	208
HOOFDSTUK	7	STERK ALCOHOLISCHE DRANKEN: BINNENLANDS GEDISTILLEERD	211
	7.1.	Inleiding	211
	7.2.	Doelstellingen	211
	7.3.	Distilleren	211
	7.4.	Binnenlands gedistilleerde dranken	215
	7.5.	Begrippen	226
HOOFDSTUK	8	STERK ALCOHOLISCHE DRANKEN: BUITENLANDS GEDISTILLEERD	227
	8.1.	Inleiding	227
	8.2.	Doelstellingen	227
	8.3.	Buitenlands gedistilleerd: graandistillaten	228
	8.4.	Buitenlands gedistilleerd: vruchtendistillaten	242
	8.5.	Buitenlands gedistilleerd: wijndistillaten	245
	8.6.	Buitenlands gedistilleerd: suikerriet- en agavedistillaten	250
	8.7.	Buitenlands gedistilleerd: druivendrafdistillaten	254
	8.8.	Buitenlands gedistilleerd: likeuren	256
	8.9.	Buitenlands gedistilleerd: bitters	266
	8.10.	Buitenlands gedistilleerd: anijsdranken	269
	8.11.	Begrippen	274
HOOFDSTUK	9	MIXDRANKEN: COCKTAILS EN LONGDRINKS	275
	9.1.	Inleiding	275
	9.2.	Doelstellingen	275
	9.3.	Cocktails	275
	9.4.	Een cocktail bereiden	281
	9.5.	Bekende cocktails	284
	9.6.	Trends	293
	9.7.	Longdrinks	295
	9.8.	Begrippen	299

DEEL B PRAKTIJKOPDRACHTEN

PRAKTIJKOPDRACHT 1	NON ALCOHOLISCHE DRANKENKENNIS	303
Deelopdracht 1.1.	Drankenkaart lunchroom	304
Deelopdracht 1.2.	Koffie en latte art	304
Deelopdracht 1.3.	Koffiequiz	304
Deelopdracht 1.4.	Arabica versus robusta	305
Deelopdracht 1.5.	Thee en cocktails	306
Deelopdracht 1.6.	Chocolade en cocktails	306
Deelopdracht 1.7.	Kraanwater op de kaart?	306
Deelopdracht 1.8.	'Infused water'	306
PRAKTIJKOPDRACHT 2	ALCOHOLISCHE DRANKENKENNIS	307
Deelopdracht 2.1.	Wijn en bubbels	308
Deelopdracht 2.2.	Wijn-spijscombinaties	308
Deelopdracht 2.3.	De ciderroute	310
Deelopdracht 2.4.	Bier	310
Deelopdracht 2.5.	Kerstdesserts	311
Deelopdracht 2.6.	American whiskey, 'mais-masters'	311
Deelopdracht 2.7.	Suprising cocktails	312
Deelopdracht 2.8.	Nolo-cocktails	312
Deelopdracht 2.9.	Cocktails en garnituur	313
Deelopdracht 2.10.	Cocktail of the season	313
Deelopdracht 2.11.	Cocktail photoshoot	314