

INHOUDSOPGAVE

BLZ

HOOFDSTUK	1	DE MESSESET	15
	1.1	Inleiding	16
	1.2	Doelstellingen	16
	1.3	Het mes	16
	1.4	Onderhoud	19
	1.5	Messen en gereedschappen in de messenset	21
	1.6	Producenten	26
	1.7	Begrippen	29
HOOFDSTUK	2	DE KOUDE KEUKEN	31
	2.1	Inleiding	32
	2.2	Doelstellingen	32
	2.3	Inventaris koude keuken	32
	2.4	Apparatuur koude keuken	35
	2.5	Gastronorm (GN)	40
	2.6	Materiaal	42
	2.7	Gereedschappen koude keuken	46
	2.8	Begrippen	53
HOOFDSTUK	3	SCHOONMAAKTECHNIEKEN	55
	3.1	Schillen	56
	3.2	Schoonmaken	57
	3.3	Wassen	58
	3.4	Pellen	59
	3.5	Plukken	60
	3.6	Monderen	61
	3.7	Ontpitten	62
HOOFDSTUK	4	OPDEELTECHNIEKEN	69
	4.1	Snijden van brunoise	70
	4.2	Snijden van julienne	71
	4.3	Snijden van chinoise	72
	4.4	Snijden met de snijmachine	73
	4.5	Tourneren	74
	4.6	Snipperen	75
	4.7	Hakken	76
	4.8	Uitsnijden	77
	4.9	Schaven	78
	4.10	Ciseleren	79
	4.11	Raspen	80
	4.12	Boren	81
	4.13	Uitboren	82
	4.14	Uitsteken	83

HOOFDSTUK	5	KOUD VOORBEWERKEN	91
	5.1	Afwegen van ingrediënten	92
	5.2	Afmeten van vloeistoffen	93
	5.3	Ontdooien	94
	5.4	Vacumeren	95
	5.5	Roeren	96
	5.6	Mengen	97
	5.7	Opkloppen	98
	5.8	Spatelen	99
	5.9	Spuiten	100
	5.10	Pureren	101
	5.11	Cutteren	102
	5.12	Zeven	103
	5.13	Doorwrijven	104
	5.14	Bloemen	105
	5.15	Paneren	106
	5.16	Marineren	107
	5.17	Vullen	108
	5.18	Canneleren	109
	5.19	Zetten van een boterdeeg	110
	5.20	Zetten van een gistdeeg	111
	5.21	Kneden	112
	5.22	Rijzen	113
	5.23	Uitrollen	114
HOOFDSTUK	6	ONTBIJT, LUNCH EN KOUDE VOORGERECHTEN	123
	6.1	Inleiding	124
	6.2	Doelstellingen	124
	6.3	Ontbijtgewoonten	124
	6.4	Lunchgewoonten	129
	6.5	Eierbereidingen	132
	6.6	Pannenkoeken	137
	6.7	Rauwkost, enkelvoudige- en gemengde salades	139
	6.8	Samengestelde salades	142
	6.9	Koude sauzen	146
	6.10	Koude voorgerechten	151
	6.11	Begrippen	154
HOOFDSTUK	7	WARME KEUKEN	157
	7.1	Inleiding	158
	7.2	Doelstellingen	158
	7.3	Inventaris warme keuken	159
	7.4	Apparatuur warme keuken	170
	7.5	Materialen	174
	7.6	Gereedschappen warme keuken	177
	7.7	Begrippen	185

HOOFDSTUK	8	WARM VOORBEWERKEN	189
	8.1	Fruiten & aanzweten	190
	8.2	Smelten	191
	8.3	Au bain-marie smelten	192
	8.4	Au bain-marie opkloppen	193
	8.5	Klaren	194
	8.5	Ontzuren	195
	8.6	Myoteren	196
	8.7	Karamelliseren	197
	8.9	Blind bakken	198
	8.10	Pinceren & bruneren	199
	8.11	Afschuimen	200
	8.12	Degraisseren	201
	8.13	Passeren	202
	8.13	Clarifiëren	203
	8.14	Reduceren	204
	8.15	Aanbraden	205
	8.16	Déglaceren	206
	8.17	Afblussen	207
	8.18	Arroseren	208
HOOFDSTUK	9	MENULEER EN WARME VOORGERECHTEN	215
	9.1	Inleiding	216
	9.2	Doelstellingen	216
	9.3	Menuleer	216
	9.4	Smaakleer	222
	9.5	Bouillon	227
	9.6	Gebonden soepen	232
	9.7	Warme voor- of tussengerechten	236
	9.8	Bindmiddelen	239
	9.9	Convenience	245
	9.10	Begrippen	248
HOOFDSTUK	10	BEREIDINGSTECHNIEKEN	251
	10.1	Koken	252
	10.2	Blancheren	253
	10.3	Sauteren	254
	10.4	Frituren	255
	10.5	Grillen	256
	10.6	Roosteren	257
	10.7	Roerbakken	258
	10.8	Poffen	259
	10.9	Gratineren	260
	10.10	Bakken in de oven	261
	10.11	Braden in de oven	262
	10.12	Stomen	263
	10.13	Pocheren	264
	10.14	Stoven	265
	10.15	Smoren	266

HOOFDSTUK	11	BEREIDINGEN	275
	11.1	Inleiding	276
	11.2	Doelstellingen	276
	11.3	De signatuur van een kok	276
	11.4	Aardappelbereidingen	279
	11.5	Groentebereidingen	283
	11.6	Deegwaren, granen en rijst	289
	11.7	Vlees- en gevogeltebereidingen	292
	11.8	Visbereidingen	295
	11.9	Warme sauzen	298
	11.11	Begrippen	304
HOOFDSTUK	12	NAGERECHTEN	307
	12.1	Inleiding	308
	12.2	Doelstellingen	308
	12.3	Kaas	310
	12.4	Zoet nagerecht	312
	12.5	Gevroren nagerechten	321
	12.6	Patisserie	326
	12.7	Fruit	333
	12.8	Zoete sauzen	335
	12.9	Begrippen	338
HOOFDSTUK	13	PLANNEN, REKENEN EN PRESENTEREN	341
	13.1	Inleiding	342
	13.2	Doelstellingen	342
	13.3	Bedrijfsformule	342
	13.4	Mise-en-place inplannen	346
	13.5	Rekenen in de keuken	350
	13.6	Presentatie	353
	13.7	Begrippen	357