

Inhoudsopgave

Hoofdstuk 1 Aardappelen en groenten

1.1	Inleiding	14
1.2	Doelstellingen	14
1.3	Aardappelen	14
1.4	Groenten	23
1.5	Peulvruchten	30
1.6	Bijzondere vruchten	33
1.7	Wieren en zeegroenten	35
1.8	Begrippen	40

Hoofdstuk 2 Paddenstoelen

2.1	Inleiding	44
2.2	Doelstellingen	44
2.3	Wild of geteeld	44
2.4	Inkoop en opslag	47
2.5	Voedingswaarde	49
2.6	Gekweekte paddenstoelen	51
2.7	Wilde paddenstoelen	54
2.8	Begrippen	61

Hoofdstuk 3 Smaakmakers

3.1	Inleiding	64
3.2	Doelstellingen	64
3.3	Eetbare bloemen	64
3.4	Cressen	68
3.5	Anijsachtige smaakmakers	72
3.6	Specerijen	75
3.7	Kerrie & curry	85
3.8	Andere smaakmakers	88
3.9	Begrippen	92

Hoofdstuk 4 Noten, zaden en pitten

4.1	Inleiding	96
4.2	Doelstellingen	96
4.3	Wat zijn noten?	97
4.4	Voedingswaarde	99
4.5	Pinda- en notenallergie	101
4.6	Soorten noten	102
4.7	Pitten en zaden	109
4.8	Begrippen	114

Hoofdstuk 5 Chocolade

5.1	Inleiding	118
5.2	Doelstellingen	118
5.3	De cacaofoon	119
5.4	Cacaomassa, cacaoboter en cacaopoeder	122
5.5	Chocolade maken	125
5.6	Begrippen	130

Hoofdstuk 6 Brood

6.1	Inleiding	134
6.2	Doelstellingen	134
6.3	Ingrediënten	135
6.4	Technieken bij de broodbereiding	141
6.5	Soorten brood	145
6.6	Glutenvrij	149
6.7	Zuurdesem	152
6.8	Begrippen	158

Hoofdstuk 7 Kaas

7.1	Inleiding	162
7.2	Doelstellingen	162
7.3	Affineren	163
7.4	Keurmerken voor kaas	166
7.5	Soorten kaas	169
7.6	Kaas op de plank	182
7.7	Begrippen	185

Hoofdstuk 8 Vlees

8.1	Inleiding	190
8.2	Doelstellingen	190
8.3	De structuur van vlees	191
8.4	Biologisch vlees	194
8.5	Etikettering van vlees	196
8.6	Runderrassen	197
8.7	Besterven en dry aging	202
8.8	Kalfsvlees	205
8.9	Mooie delen van het rund	212
8.10	Lamsvlees	214
8.11	Iberisch varken	220
8.12	Begrippen	222

Hoofdstuk 9 Tam gevogelte

9.1	Inleiding	226
9.2	Doelstellingen	226
9.3	Het houden van kippen	227
9.4	Kwaliteit gevogelte	229
9.5	Voedingswaarde van gevogelte	232
9.6	Gevogelte producten	232
9.7	Soorten tam gevogelte	234
9.8	Begrippen	245

Hoofdstuk 10 Orgaanvlees

10.1	Inleiding	250
10.2	Doelstellingen	250
10.3	Van neus tot staart	251
10.4	Wat is orgaanvlees?	252
10.5	Voedingswaarde	254
10.6	Lever	255
10.7	Nieren	260
10.8	Zwezerik	260
10.9	Tong	262
10.10	Overig orgaanvlees	263
10.11	Begrippen	265

Hoofdstuk 11 Wild

11.1	Inleiding	268
11.2	Doelstellingen	268
11.3	De wetgeving van het jagen	269
11.4	Wildkalender	270
11.5	Voedingswaarde van wild	275
11.6	Inkopen van wild	276
11.7	Soorten wild	277
11.8	Grof haarwild	278
11.9	Klein haarwild	285
11.10	Vederwild	286
11.11	Begrippen	292

Hoofdstuk 12 Vis

12.1	Inleiding	296
12.2	Doelstellingen	296
12.3	Wild gevangen vis	297
12.4	Wilde zalm uit Alaska	300
12.5	Kweekvis	304
12.6	Inkoop, ontvangst en kwaliteit	306
12.7	Rondvis	309
12.8	Platvis	320
12.9	Kraakbeenvissen	322
12.10	Begrippen	324

Hoofdstuk 13 Schaal- en schelpdieren

13.1	Inleiding	328
13.2	Doelstellingen	328
13.3	Schaaldieren	329
13.4	Inkoop en ontvangst	331
13.5	Garnaalachtigen	334
13.6	Kreeftachtigen	336
13.7	Krabachtigen	340
13.8	Schelpdieren	341
13.9	Tweekleppige schelpdieren	342
13.10	Slakken	353
13.11	Inktvissen	354
13.12	Begrippen	355