

# Inhoudsopgave

## Hoofdstuk 1 Scheikunde

|     |                 |    |
|-----|-----------------|----|
| 1.1 | Inleiding       | 14 |
| 1.2 | Doelstellingen  | 14 |
| 1.3 | Basisscheikunde | 15 |
| 1.4 | Moleculen       | 17 |
| 1.5 | Eiwitten        | 23 |
| 1.6 | Vetten          | 33 |
| 1.7 | Koolhydraten    | 41 |
| 1.8 | Begrippen       | 49 |

## Hoofdstuk 2 Koude keuken

|     |                             |    |
|-----|-----------------------------|----|
| 2.1 | Inleiding                   | 54 |
| 2.2 | Doelstellingen              | 54 |
| 2.3 | Inventaris koude keuken     | 55 |
| 2.4 | Apparatuur koude keuken     | 57 |
| 2.5 | Gereedschappen koude keuken | 58 |
| 2.6 | Messenset                   | 66 |
| 2.7 | Begrippen                   | 72 |

## Hoofdstuk 3 Opdelen en koud voorbereiden

|      |                               |    |
|------|-------------------------------|----|
| 3.1  | Nat pekelen                   | 76 |
| 3.2  | Droog pekelen                 | 77 |
| 3.3  | Drogen                        | 78 |
| 3.4  | Fermenteren                   | 79 |
| 3.5  | Geleren                       | 80 |
| 3.6  | Chemiseren                    | 81 |
| 3.7  | Trancheren                    | 82 |
| 3.8  | Quenelles maken               | 83 |
| 3.9  | Uitbenen                      | 84 |
| 3.10 | Ontvliezen                    | 85 |
| 3.11 | Barderen, larderen en pikeren | 86 |
| 3.12 | Farceren                      | 87 |
| 3.13 | Brideren                      | 88 |
| 3.14 | Ontschubben                   | 89 |
| 3.15 | Fileren rondvis               | 90 |
| 3.16 | Fileren platvis               | 91 |
| 3.17 | Openen van oesters            | 92 |

## **Hoofdstuk 4 Warme Keuken**

|     |                         |     |
|-----|-------------------------|-----|
| 4.1 | Inleiding               | 104 |
| 4.2 | Doelstellingen          | 104 |
| 4.3 | Als kok aan tafel       | 105 |
| 4.4 | Inventaris warme keuken | 110 |
| 4.5 | Apparatuur warme keuken | 114 |
| 4.6 | Gereedschap en pannen   | 121 |
| 4.7 | Begrippen               | 125 |

## **Hoofdstuk 5 Warm voorbereiden en bereiden**

|      |                                   |     |
|------|-----------------------------------|-----|
| 5.1  | Liëren                            | 128 |
| 5.2  | Monteren                          | 129 |
| 5.3  | Cook and hold                     | 130 |
| 5.4  | Konfijten in vet                  | 131 |
| 5.5  | Konfijten in suiker               | 132 |
| 5.6  | Koud roken                        | 133 |
| 5.7  | Warm roken                        | 134 |
| 5.8  | Stilstaand au bain-marie pocheren | 135 |
| 5.9  | Blancheren                        | 136 |
| 5.10 | Braden aan het spit               | 137 |
| 5.11 | Glaceren                          | 138 |
| 5.12 | Garen bij lage temperatuur        | 139 |
| 5.13 | Pocheren                          | 140 |
| 5.14 | Sous vide garen                   | 141 |
| 5.15 | Stomen onder druk                 | 144 |
| 5.16 | En papillot                       | 145 |
| 5.17 | Garen in zoutkorst                | 146 |
| 5.18 | Gratineren en croûte              | 147 |
| 5.19 | Flamberen                         | 148 |

## **Hoofdstuk 6 Bereidingen**

|     |                                          |     |
|-----|------------------------------------------|-----|
| 6.1 | Inleiding                                | 160 |
| 6.2 | Doelstellingen                           | 160 |
| 6.3 | Voorgerechten                            | 161 |
| 6.4 | Speciale soepen                          | 168 |
| 6.5 | Bereidingen met groenten                 | 172 |
| 6.6 | Bereidingen vlees                        | 174 |
| 6.7 | Bereidingen vis, schaal- en schelpdieren | 177 |
| 6.8 | Warme sauzen                             | 180 |
| 6.9 | Begrippen                                | 184 |

## **Hoofdstuk 7 Patisserie**

|      |                     |     |
|------|---------------------|-----|
| 7.1  | Inleiding           | 188 |
| 7.2  | Doelstellingen      | 188 |
| 7.3  | Chocolade verwerken | 188 |
| 7.4  | IJs                 | 194 |
| 7.5  | Pudding en bavarois | 199 |
| 7.6  | Bladerdeeg          | 206 |
| 7.7  | Beslagen            | 216 |
| 7.8  | Boterdeeg           | 220 |
| 7.9  | Schuim              | 224 |
| 7.10 | Zoete sauzen        | 233 |
| 7.11 | Begrippen           | 234 |

## **Hoofdstuk 8 Technieken in patisserie**

|      |                          |     |
|------|--------------------------|-----|
| 8.1  | Tremperen                | 238 |
| 8.2  | Vullen                   | 239 |
| 8.3  | Maskeren                 | 240 |
| 8.4  | Afgeleren                | 241 |
| 8.5  | Glaceren                 | 242 |
| 8.6  | Souffleren               | 243 |
| 8.7  | Tempereren               | 244 |
| 8.8  | Couvreren                | 245 |
| 8.9  | Vormwerk                 | 246 |
| 8.10 | Spuiten met een cornetje | 247 |
| 8.11 | Zetten van een zetdeeg   | 248 |
| 8.12 | Zetten van een wrijfdeeg | 249 |
| 8.13 | Zetten van een roerdeeg  | 250 |