

Inhoudsopgave

Deel A - Theorie en verwerking

Hoofdstuk 1 Distilleren	13
1.1 Inleiding	13
1.2 Doelstellingen	13
1.3 De geschiedenis van alcohol	14
1.4 Wetgeving	16
1.5 Grondstoffen	20
1.7 Soorten alcohol	26
1.8 Distillatieproces	30
1.9 Aroma's in een distillaat	34
1.10 Proeftechniek en glaswerk	36
1.11 Alcohol en je gezondheid	42
1.12 Begrippen	48
1.13 Eindopdracht	51
 Hoofdstuk 2 Binnenlands gedistilleerd	 53
2.1 Inleiding	53
2.2 Doelstellingen	53
2.3 Brandewijn	54
2.4 De mouterij	55
2.5 Jenever	57
2.6 Bitters	64
2.7 Vieux	67
2.8 Advocaat	68
2.9 Nederlandse likeuren	69
2.10 Begrippen	75
2.11 Eindopdracht	77
 Hoofdstuk 3 Graandistillaten	 79
3.1 Inleiding	79
3.2 Doelstellingen	79
3.3 Gin	80
3.4 Vodka/wodka	87
3.5 Whisky/whiskey	96
3.6 Bourbon en rye	104
3.7 Begrippen	111
3.8 Eindopdracht	113
 Hoofdstuk 4 Wijndistillaten	 115
4.1 Inleiding	115
4.2 Doelstellingen	115
4.3 Cognac	116
4.4 Armagnac	131
4.5 Pisco	141
4.6 Druivendrafdistillaten	145
4.7 Calvados	150
4.8 Eau-de-vie des fruits	155
4.9 Sake	158
4.10 Vermout	163
4.11 Begrippen	171
4.12 Eindopdracht	172

Hoofdstuk 5 Overige distillaten	173
5.1 Inleiding	173
5.2 Doelstellingen	173
5.3 Rum	174
5.4 Overige suikerrietdistillaten	184
5.5 Tequila en mezcal	186
5.6 Anijsdranken	197
5.7 Begrippen	202
5.8 Eindopdracht	204

Hoofdstuk 6 Likeuren	205
6.1 Inleiding	205
6.2 Doelstellingen	205
6.3 Geschiedenis	205
6.4 Vruchtenlikeuren	210
6.5 Bitters, amari en likeuren van kruiden en/of specerijen	218
6.6 Likeuren op basis van noten en bonen	227
6.7 Creamlikeuren	231
6.8 Begrippen	234
6.9 Eindopdracht	235

Hoofdstuk 7 Cocktails	237
7.1 Inleiding	237
7.2 Doelstellingen	237
7.3 De geschiedenis van cocktails	238
7.4 Materialen en apparatuur	240
7.5 Soorten mixed drinks en bereidingswijzen	250
7.6 Drank en spijs	262
7.7 Classics	265
7.8 Alcoholvrij	275
7.9 Begrippen	281
7.10 Eindopdracht	283

Deel B - Praktijkopdracht

Praktijkopdracht 1 Voorbereiding examen keuzedeel Drankenkennis II	287
Deelopdracht 1.01 Beschrijven trends gedistilleerd	288
Deelopdracht 1.02 Maken eigen drankenkaart	289
Deelopdracht 1.03 Uitwerken cocktail-spijsadviezen	290
Beoordeling	291
Deelopdracht 1.04 Hoe verliep deze praktijkopdracht?	292