

Inhoudsopgave

BLZ

HOOFDSTUK	1	WELKOM BIJ HBR	13
	1.1.	Inleiding	13
	1.2.	Doelstellingen	13
	1.3.	Hoe goed ken jij de horeca?	13
	1.4.	Producten en diensten	18
	1.5.	Maaltijdverstreckende bedrijven	19
	1.6.	Drankverstreckende bedrijven	25
	1.7.	Logiesverstreckende bedrijven	27
	1.8.	De bedrijfsformule en de doelgroep	30
	1.9.	Marketinginstrumenten	32
	1.10.	Trends en ontwikkelingen	40
	1.11.	Begrippen	50
HOOFDSTUK	2	HYGIËNE	51
	2.1.	Inleiding	51
	2.2.	Doelstellingen	51
	2.3.	Persoonlijke hygiëne	51
	2.4.	Levensmiddelenhygiëne	58
	2.5.	Bedrijfshygiëne	68
	2.6.	Oorsprong van HACCP	72
	2.7.	Wie controleert die regels allemaal?	74
	2.8.	Hygiënisch, veilig en verantwoord werken	75
	2.9.	Arbowet	78
	2.10.	Allergenen	85
	2.11.	Begrippen	90
HOOFDSTUK	3	KEUKEN	91
	3.1.	Inleiding	91
	3.2.	Doelstellingen	91
	3.3.	Aardappelen	91
	3.4.	Groenten	96
	3.5.	Fruit	110
	3.6.	Kruiden	119
	3.7.	Zuivel	123
	3.8.	Kaas	128
	3.9.	Schoonmaaktechnieken	136
	3.10.	Opdeeltechnieken	140
	3.11.	Koud voorbereiden	148
	3.12.	Bindtechnieken	156
	3.13.	Warme voorbereidingstechnieken	157

	3.14.	Warme bindmiddelen	164
	3.15.	Bereidingstechnieken	168
	3.16.	Gereedschappen in de keuken	178
	3.17.	Pannenset	184
	3.18.	Begrippen	187
HOOFDSTUK	4	HOSPITALITY	189
	4.1.	Inleiding	189
	4.2.	Doelstellingen	189
	4.3.	Indeling van dranken	190
	4.4.	Huishoudelijke dranken: koffie	190
	4.5.	Huishoudelijke dranken: thee	199
	4.6.	Huishoudelijke dranken: cacao- en zuiveldranken	204
	4.7.	Dranken zonder alcohol	206
	4.8.	Alcoholhoudende dranken	213
	4.9.	Wijn	217
	4.10.	Gedistilleerde dranken	228
	4.11.	Mastiek maken	230
	4.12.	De tafel opdekken	236
	4.13.	De tafel indekken	242
	4.14.	Werkvolgorde tafel opdekken	246
	4.15.	Gasten ontvangen	250
	4.16.	Gasten placeren	253
	4.17.	Draagmethoden	254
	4.18.	Serveren	259
	4.19.	Debarrasseren	265
	4.20.	Menuleer	269
	4.21.	Begrippen	276
HOOFDSTUK	5	BAKKERIJ	279
	5.1.	Inleiding	279
	5.2.	Doelstellingen	279
	5.3.	Graan	279
	5.4.	Meel en bloem	283
	5.5.	Water	292
	5.6.	Gist	295
	5.7.	Roomboter	299
	5.8.	Margarine	303
	5.9.	Suiker	308
	5.10.	Zout	313
	5.11.	Eieren	318
	5.12.	Broodsoorten	324
	5.13.	Het broodproces	327
	5.14.	Het recept: hoofd- en hulpgrondstoffen	329

	5.15.	Mengen van grondstoffen	332
	5.16.	Kneden	334
	5.17.	Boterdegen	340
	5.18.	Beslag	369
	5.19.	Korstdeeg	386
	5.20.	Technieken in de banketbakkerij	391
	5.21.	Berekeningen bij een recept	394
	5.22.	Begrippen	402
HOOFDSTUK	6	REKENEN BINNEN HBR	405
	6.1.	Inleiding	405
	6.2.	Doelstellingen	405
	6.3.	Prijs bepalen	405
	6.4.	Kostprijs	414
	6.5.	Recept - receptuur	416
	6.6.	Wegen en meten	419
	6.7.	Berekeningen met recepturen	422
	6.8.	Begrippen	426