

# Inhoudsopgave

<b>Hoofdstuk 1 De messenset</b>	<b>15</b>
1.1 Inleiding	16
1.2 Doelstellingen	16
1.3 Het mes	17
1.4 Onderhoud van messen	18
1.5 Messen en gereedschappen in de messenset	20
1.6 Begrippen	26
<b>Hoofdstuk 2 De koude keuken</b>	<b>29</b>
2.1 Inleiding	30
2.2 Doelstellingen	30
2.3 Inventaris koude keuken	31
2.4 Apparatuur koude keuken	33
2.5 Gastronorm (GN)	40
2.6 Materiaal	42
2.7 Gereedschappen koude keuken	45
2.8 Begrippen	52
<b>Hoofdstuk 3 Schoonmaaktechnieken</b>	<b>55</b>
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
<b>Hoofdstuk 4 Opdeeltechnieken</b>	<b>69</b>
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 Snipperen	74
4.6 Hakken	75
4.7 Uitsnijden	76
4.8 Schaven	77
4.9 Ciseleren	78
4.10 Raspen	79
4.11 Boren	80
4.12 Uitboren	81
4.13 Uitsteken	82

<b>Hoofdstuk 5 Koud voorbereiden</b>	<b>89</b>
5.1 Afwegen van ingrediënten	90
5.2 Afmeten van vloeistoffen	91
5.3 Ontdooien	92
5.4 Vacumeren	93
5.5 Roeren	94
5.6 Mengen	95
5.7 Opkloppen	96
5.8 Spatelen	97
5.9 Spuiten	98
5.10 Pureren	99
5.11 Cutteren	100
5.12 Zeven	101
5.13 Doorwrijven	102
5.14 Bloemen	103
5.15 Paneren	104
5.16 Marineren	105
5.17 Vullen	106
5.18 Canneleren	107
5.19 Zetten van een boterdeeg	108
5.20 Zetten van een gistdeeg	109
5.21 Kneden	110
5.22 Rijzen	111
5.23 Uitrollen	112
<b>Hoofdstuk 6 Ontbijt, lunch en koude voorgerechten</b>	<b>121</b>
6.1 Inleiding	122
6.2 Doelstellingen	122
6.3 Ontbijtgewoonten	122
6.4 Lunchgewoonten	128
6.5 Eierbereidingen	131
6.6 Pannenkoeken	136
6.7 Rauwkost, enkelvoudige- en gemengde salades	138
6.8 Samengestelde salades	141
6.9 Koude sauzen	145
6.10 voorgerechten	152
6.11 Begrippen	156

<b>Hoofdstuk 7 Warme keuken</b>	<b>159</b>
7.1 Inleiding	160
7.2 Doelstellingen	160
7.3 Inventaris warme keuken	161
7.4 Apparatuur warme keuken	166
7.5 Materiaal	170
7.6 Gereedschappen warme keuken	172
7.7 Begrippen	180
<b>Hoofdstuk 8 Warm voorbereiden</b>	<b>183</b>
8.1 Fruiten en aanzweten	184
8.2 Smelten	185
8.3 Au bain-marie smelten	186
8.4 Klaren	187
8.5 Ontzuren	188
8.6 Myoteren	189
8.7 Pinceren	190
8.8 Bruneren	191
8.9 Afschuimen	192
8.10 Degraisseren	193
8.11 Passeren	194
8.12 Reduceren	195
8.13 Aanbraden	196
8.14 Deglaceren	197
8.15 Afblussen	198
<b>Hoofdstuk 9 Menuleer en warme voorgerechten</b>	<b>203</b>
9.1 Inleiding	204
9.2 Doelstellingen	204
9.3 Menuleer	204
9.4 Smaakleer	210
9.5 Bouillon	212
9.6 Gebonden soepen	217
9.7 Warme voor- of tussengerechten	221
9.8 Bindmiddelen	224
9.9 Convenience	230
9.10 Begrippen	235

<b>Hoofdstuk 10 Bereidingstechnieken</b>	<b>237</b>
10.1 Koken	238
10.2 Blancheren	239
10.3 Glaceren	240
10.4 Sauteren	241
10.5 Frituren	242
10.6 Grillen	243
10.7 Roosteren	244
10.8 Roerbakken	245
10.9 Poffen	246
10.10 Gratineren	247
10.11 Bakken in de oven	248
10.12 Braden in de oven	249
10.13 Stomen	250
10.14 Pocheren	251
10.15 Stoven	252
10.16 Smoren	253
<b>Hoofdstuk 11 Bereidingen</b>	<b>263</b>
11.1 Inleiding	264
11.2 Doelstellingen	264
11.3 De signatuur van een kok	264
11.4 Aardappelbereidingen	267
11.5 Groentebereidingen	271
11.6 Deegwaren, granen en rijst	277
11.7 Vlees- en gevogeltebereidingen	280
11.8 Visbereidingen	283
11.9 Warme sauzen	286
11.10 Begrippen	292
<b>Hoofdstuk 12 Nagerechten</b>	<b>295</b>
12.1 Inleiding	296
12.2 Doelstellingen	296
12.3 Zoet nagerecht	298
12.4 Gevroren nagerechten	307
12.5 Basis patisserie	312
12.6 Fruit	319
12.7 Zoete sauzen	321
12.8 Begrippen	324

<b>Hoofdstuk 13 Plannen, rekenen en presenteren</b>	<b>327</b>
13.1 Inleiding	328
13.2 Doelstellingen	328
13.3 Mise-en-place inplannen	328
13.4 Rekenen in de keuken	333
13.5 Presentatie	336
13.6 Begrippen	340
<b>Praktijkopdracht</b>	
B1-K1 Bereidt (componenten van) gerechten	343