

<b>Woord vooraf</b>		<b>1</b>
<b>Hoofdstuk 1</b>	<b>Waarom vlees?</b>	<b>13</b>
<b>Hoofdstuk 2</b>	<b>Inkoop levende dieren</b>	<b>17</b>
<b>1</b>	<b>Runderen</b>	<b>17</b>
<b>1.1</b>	<b>Rassen</b>	<b>17</b>
<b>1.1.1</b>	<b>Belgische runderrassen</b>	<b>17</b>
<b>1.1.1.1</b>	<b>Rood ras van West-Vlaanderen</b>	<b>17</b>
<b>1.1.1.2</b>	<b>Het wit-rood ras van Oost-Vlaanderen</b>	<b>17</b>
<b>1.1.1.3</b>	<b>Het zwart-bont ras</b>	<b>18</b>
<b>1.1.1.4</b>	<b>Het rood-bont ras</b>	<b>18</b>
<b>1.1.1.5</b>	<b>Het wit-blauw ras</b>	<b>19</b>
<b>1.1.2</b>	<b>Buitenlandse runderrassen</b>	<b>22</b>
<b>1.1.2.1</b>	<b>Charolais</b>	<b>22</b>
<b>1.1.2.2</b>	<b>Limousin</b>	<b>22</b>
<b>1.1.2.3</b>	<b>Blonde d'Aquitaine</b>	<b>22</b>
<b>1.1.2.4</b>	<b>Maine-Anjou</b>	<b>23</b>
<b>1.1.2.5</b>	<b>Piemontese</b>	<b>23</b>
<b>1.1.2.6</b>	<b>Aberdeen-Angus</b>	<b>24</b>
<b>1.1.2.7</b>	<b>Hereford</b>	<b>24</b>
<b>1.1.2.8</b>	<b>Shorthorn</b>	<b>24</b>
<b>1.1.2.9</b>	<b>Wagyu</b>	<b>25</b>
<b>1.2</b>	<b>Beoordeling</b>	<b>25</b>
<b>1.2.1</b>	<b>Gezondheid</b>	<b>26</b>
<b>1.2.1.1</b>	<b>Kenmerken van een gezond slachtdier</b>	<b>26</b>
<b>1.2.1.2</b>	<b>Kenmerken van een ziek slachtdier</b>	<b>26</b>
<b>1.2.2</b>	<b>Geslacht</b>	<b>26</b>
<b>1.2.2.1</b>	<b>Indeling naargelang van het geslacht</b>	<b>26</b>
<b>1.2.2.2</b>	<b>Primaire geslachtskenmerken</b>	<b>26</b>
<b>1.2.2.3</b>	<b>Secundaire geslachtskenmerken</b>	<b>26</b>
<b>1.2.2.4</b>	<b>Benamingen voor runderen</b>	<b>28</b>
<b>1.2.3</b>	<b>Type</b>	<b>28</b>
<b>1.2.3.1</b>	<b>Typische melktype, weinig gespierd</b>	<b>28</b>
<b>1.2.3.2</b>	<b>Typische vleestype, sterk gespierd</b>	<b>28</b>
<b>1.2.3.3</b>	<b>Gemengd type, matig</b>	<b>28</b>
<b>1.2.3.4</b>	<b>Kenmerken van het vleestype</b>	<b>29</b>
<b>1.2.3.5</b>	<b>Kenmerken van het melktype</b>	<b>30</b>
<b>1.2.3.6</b>	<b>Kenmerken van het gemengd type</b>	<b>30</b>
<b>1.2.4</b>	<b>Gevleesdheid</b>	<b>31</b>
<b>1.2.4.1</b>	<b>De belangrijkste delen bij een rund</b>	<b>32</b>
<b>1.2.4.2</b>	<b>De kenmerken en de grepen die aanwijzingen geven over de gevleesdheid</b>	<b>32</b>
<b>1.2.5</b>	<b>Slachtrijpheid</b>	<b>34</b>
<b>1.2.5.1</b>	<b>De belangrijke vetophopingen bij het rund</b>	<b>34</b>
<b>1.2.5.2</b>	<b>De grepen die aanwijzingen geven over de slachtrijpheid</b>	<b>35</b>
<b>1.2.5.3</b>	<b>De grepen bij de levende aankoop geven een 'foto' van het geslachte dier</b>	<b>35</b>
<b>1.2.6</b>	<b>Beendergestel</b>	<b>36</b>

<b>1.2.7</b>	Ouderdom	36
<b>1.2.7.1</b>	De bepaling van de ouderdom aan de tanden	37
<b>1.2.7.2</b>	De bepaling van de ouderdom aan de horens	38
<b>1.2.8</b>	Slachtrendement of slachtopbrengst	38
<b>1.3</b>	Groeibevorderaars bij de dierkweek	39
<b>1.3.1</b>	Soorten groeibevorderaars en hun werking	40
<b>1.3.1.1</b>	Anabole steroïden	40
<b>1.3.1.2</b>	Corticosteroïden	40
<b>1.3.1.3</b>	Thyreostatica	40
<b>1.3.1.4</b>	Bèta-agonisten	40
<b>1.3.1.5</b>	Somatotropines	41
<b>1.3.1.6</b>	Antibiotica	41
<b>1.3.2</b>	Opsporen en doseren van groeibevorderaars en hun residuen	41
<b>2</b>	Kalveren	41
<b>2.1</b>	Soorten	41
<b>2.1.1</b>	Nuchter kalf of plat kalf	42
<b>2.1.2</b>	Vetkalf of gemest kalf	42
<b>2.1.3</b>	Graskalf	42
<b>2.1.4</b>	Zoogkalf	43
<b>2.2</b>	Beoordeling	43
<b>2.2.1</b>	Geslacht	43
<b>2.2.2</b>	Beendergestel	43
<b>2.2.3</b>	Gevleesdheid	43
<b>2.2.4</b>	Slachtrijpheid	43
<b>2.2.5</b>	Vleeskleur	43
<b>3</b>	Varkens	44
<b>3.1</b>	Soorten	44
<b>3.1.1</b>	Belgisch landvarken	44
<b>3.1.2</b>	Piétrainvarken	44
<b>3.1.3</b>	Belgisch Large White varken	44
<b>3.1.4</b>	Belgisch negatief varken	45
<b>3.2</b>	Beoordeling	45
<b>3.2.1</b>	Geslacht	45
<b>3.2.2</b>	Gevleesdheid	46
<b>3.2.3</b>	Slachtrijpheid	46
<b>3.2.4</b>	Beendergestel	46
<b>3.2.5</b>	Invloed van de voeding	46
<b>4</b>	Schape	46
<b>4.1</b>	Rassen	47
<b>4.1.1</b>	Texel	47
<b>4.1.2</b>	Suffolk	47
<b>4.1.3</b>	Hampshire	47
<b>4.2</b>	Beoordeling	47
<b>4.2.1</b>	Gezondheid	48
<b>4.2.2</b>	Geslacht	48
<b>4.2.3</b>	Gevleesdheid	48
<b>4.2.4</b>	Slachtrijpheid	48
<b>4.2.5</b>	Ouderdom	48
<b>4.2.6</b>	Voeding	49

<b>5</b>	Paarden	49
<b>5.1</b>	Soorten	49
<b>5.1.1</b>	Warmbloedpaard	49
<b>5.1.2</b>	Koudbloedpaard	50
<b>5.1.3</b>	Volbloedpaard	50
<b>5.1.4</b>	Halfbloedpaard	50
<b>5.2</b>	Beoordeling	50
<b>5.2.1</b>	Gevleesdheid	51
<b>5.2.2</b>	Slachtrijpheid	51
<b>5.2.3</b>	Beendergestel	51
<b>5.2.4</b>	Ouderdom	51
<b>5.2.5</b>	Gezondheid	54
<b>5.2.6</b>	Geslacht	54
<b>5.2.7</b>	Soort	54
<b>Hoofdstuk 3 Van vee tot vlees</b>		<b>57</b>
<b>1</b>	Doelstelling	57
<b>1.1</b>	Voor de volksgezondheid	57
<b>1.2</b>	Voor de economie	57
<b>2</b>	Wetgeving	57
<b>3</b>	Bijzondere bepalingen betreffende de slachthuizen	57
<b>4</b>	Geschiedenis van de slachthuizen (abattoirs)	57
<b>5</b>	Soorten slachthuizen	58
<b>5.1</b>	Openbaar slachthuis	58
<b>5.2</b>	Particulier slachthuis	59
<b>5.3</b>	Slachthuis met een erkenning voor de binnenlandse markt	59
<b>6</b>	Soorten slachtingen	59
<b>6.1</b>	Particuliere slachting	59
<b>6.1.1</b>	Particuliere thuisslachting of huisslachting	59
<b>6.1.2</b>	Particuliere slachting in een slachthuis	60
<b>6.2</b>	Het slachten voor de handel	60
<b>6.3</b>	Slachting volgens religieuze ritus	60
<b>6.3.1</b>	Begrip	60
<b>6.3.2</b>	Werkwijze	61
<b>6.4</b>	Noodslachting	63
<b>6.5</b>	Sluikslachting	64
<b>7</b>	Slachtproces	64
<b>7.1</b>	Slachtproces varkens	65
<b>7.2</b>	Slachtproces runderen	66
<b>7.3</b>	Slachtproces gevogelte	67
<b>7.4</b>	Algemene voorwaarden voor een goede slachting	67
<b>7.5</b>	Vorbereiding van de dieren voor het slachten	67
<b>7.6</b>	Bloed	68
<b>7.6.1</b>	Gebruik	68
<b>7.6.2</b>	Bewaring	68
<b>7.6.3</b>	Samenstelling	68
<b>7.6.4</b>	De voedingswaarde van bloed	68

<b>7.7</b>	Huiden	68
<b>7.7.1</b>	Behandeling	69
<b>7.8</b>	Vet	69
<b>7.8.1</b>	Het smelten van rundvet	69
<b>7.8.2</b>	Het smelten van varkensvet	69
<b>7.8.3</b>	Het culinair gebruik van vetten	69
<b>7.9</b>	Klieren	70
<b>7.10</b>	Lever	70
<b>7.10.1</b>	Het koken van lever	70
<b>7.10.2</b>	Leverblok	70
<b>7.10.3</b>	Lever zouten via pekelspuiting	70
<b>7.11</b>	Uier	70
<b>7.11.1</b>	Het koken van de uier	70
<b>7.12</b>	Milt	71
<b>7.13</b>	Poten en beenderen	71
<b>7.14</b>	Koppen	71
<b>7.14.1</b>	Runderkoppen	71
<b>7.14.2</b>	Varkenskoppen	71
<b>7.14.3</b>	Kalfskoppen	71
<b>7.15</b>	Hart	71
<b>7.16</b>	Longen	71
<b>7.17</b>	Nieren	71
<b>7.18</b>	Zwezeriken	72
<b>7.19</b>	Magen	72
<b>7.20</b>	Haar en wol	72
<b>7.21</b>	Ingewanden	72
<b>7.22</b>	Behandeling van slachtafvaldelen	72
<b>8</b>	Behandeling van karkassen (geslachte dieren)	72
<b>8.1</b>	Koeling en hygiëne	72
<b>8.2</b>	Koelketen zeker niet onderbreken	73
<b>8.3</b>	Oorzaken van bederf	73
<b>8.4</b>	Eerste zorgen aan pas geslachte dieren met het oog op de bewaring	73
<b>8.5</b>	Het ophangen van vleesstukken	73
<b>9</b>	Merken en etikettering van vlees van als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren	74
<b>10</b>	Keurmerk, toelatingsnummer of identificatienummer	76
<b>11</b>	Anatomie der slachtdieren	77
<b>11.1</b>	Geraamte	77
<b>11.1.1</b>	Geraamte van het rund	77
<b>11.1.2</b>	Geraamte van het varken	79
<b>11.2</b>	Spijsvertering	80
<b>11.2.1</b>	Verloop van de voedselvertering bij het rund	80
<b>11.2.2</b>	Rundermagen en -darmen	80
<b>11.2.3</b>	Varkensmaag en -darmen	81
<b>11.3</b>	Bloedsomloop	81
<b>11.3.1</b>	Werking van de bloedsomloop	81
<b>11.3.2</b>	De grote bloedsomloop	82
<b>11.3.3</b>	Schema van de bloedsomloop	82

<b>11.4</b>	Ademhalingsstelsel	83
<b>12</b>	Ziekten van de slachtdieren	83
<b>12.1</b>	Infectieziekten	83
<b>12.1.1</b>	Tuberculose	83
<b>12.1.2</b>	Mond- en klauwzeer	83
<b>12.1.3</b>	Varkenskoorts	84
<b>12.1.4</b>	Miltvuur	84
<b>12.1.5</b>	Brucellose	84
<b>12.1.6</b>	Tetanos	84
<b>12.2</b>	Parasitaire ziekten	84
<b>12.2.1</b>	Lintworm	84
<b>12.2.2</b>	Runderhorzel	85
<b>12.2.3</b>	Trichinen	85
<b>12.2.4</b>	Trichinellalarve	85
<b>12.2.5</b>	Leverbot	85
<b>12.2.6</b>	De dollekoeienziekte (BSE)	85
<b>12.2.6.1</b>	Enkele vragen over BSE	86
<b>Hoofdstuk 4</b>	<b>Inkoop geslachte dieren</b>	<b>91</b>
<b>1</b>	Inleiding	91
<b>1.1</b>	Verantwoord inkopen is belangrijk en moeilijk	91
<b>1.1.1</b>	Categorie	92
<b>1.1.2</b>	Bevleesdheid of conformatie	92
<b>1.1.3</b>	Vetbedekking	92
<b>1.1.4</b>	Het trimmen van rundkarkassen	93
<b>1.1.5</b>	Bevleesdheidsklasse en beschrijving	95
<b>1.1.6</b>	Profiel bovenbil	96
<b>1.1.7</b>	Vetheidsklasse en beschrijving	97
<b>1.1.8</b>	Het etiket	98
<b>1.2</b>	Enkele belangrijke afwijkingen in vers vlees	99
<b>2</b>	Geslachte runderen	99
<b>2.1</b>	Beoordeling van het geslacht rund	99
<b>2.1.1</b>	Gevleesdheid	99
<b>2.1.2</b>	Vetheid	100
<b>2.1.3</b>	Kleur van vlees en vet	101
<b>2.1.3.1</b>	Opgelet met vet	101
<b>2.1.4</b>	Ouderdom	102
<b>2.1.4.1</b>	Doornuitsteeksels van de rugwervels	103
<b>2.1.4.2</b>	Borstbeen	104
<b>2.1.4.3</b>	Schaambeent	104
<b>2.1.4.4</b>	Invloed van de ouderdom op de karkassamenstelling	105
<b>2.1.5</b>	Gewicht	105
<b>2.1.6</b>	Geslacht	105
<b>2.1.6.1</b>	Onderscheid tussen mannelijke en vrouwelijke dieren	106
<b>2.1.6.2</b>	Onderscheid tussen os en stier	106
<b>2.1.6.3</b>	Onderscheid tussen koe en vaars	107
<b>2.1.7</b>	Beendergestel	107
<b>2.1.8</b>	Malsheid	107
<b>2.2</b>	Het gewichtsverlies	107

<b>2.3</b>	Inkoop van versneden stukken	107
<b>2.4</b>	De inkoopomstandigheden	108
<b>2.5</b>	De behandeling van de geslachte dieren	108
<b>2.5.1</b>	De koeling	108
<b>2.5.2</b>	De hygiëne	109
<b>2.6</b>	Het rendement	109
<b>2.6.1</b>	Het rendement aan verkoopbaar en verbruikbaar vlees	109
<b>2.6.1.1</b>	Invloed van vet en beenderen op het rendement aan verbruikbaar vlees	110
<b>2.6.2</b>	De verhouding braadvlees t.o.v. kook- en stoofvlees	110
<b>2.6.3</b>	De gemiddelde karkassamenstelling	111
<b>3</b>	Geslachte kalveren	111
<b>3.1</b>	Soorten kalveren, hun bestemming en de wettelijke bepalingen in de slagerij en vleeswarenbereiding	111
<b>3.1.1</b>	De soorten en hun bestemming	111
<b>3.1.2</b>	De leeftijd	112
<b>3.1.2.1</b>	Etikettering kalfsvlees (rund < 8 maand)	112
<b>3.1.2.2</b>	Etikettering jong rundvlees (rund > 8 en < 12 maand)	113
<b>3.2</b>	Beoordeling van het geslacht kalf	113
<b>3.2.1</b>	Ouderdom	113
<b>3.2.2</b>	Malsheid en sappigheid	113
<b>3.2.3</b>	Geslacht	113
<b>3.2.4</b>	Beendergestel	114
<b>3.2.5</b>	Gevleesdheid	114
<b>3.2.6</b>	Vetheid	114
<b>3.2.7</b>	Vleeskleur	114
<b>3.3</b>	Rendement	115
<b>4</b>	Geslachte varkens	115
<b>4.1</b>	Beoordeling van het varken	115
<b>4.1.1</b>	Geslacht	115
<b>4.1.2</b>	Ouderdom	116
<b>4.1.3</b>	Beendergestel	116
<b>4.1.4</b>	Mager is niet hetzelfde als geveesd	116
<b>4.1.5</b>	Verhouding vlees-vet	116
<b>4.1.5.1</b>	Kenmerken van een goed beveesd varken	116
<b>4.1.5.2</b>	Kenmerken van een te vet varken	116
<b>4.2</b>	Rendement	117
<b>4.3</b>	Versneden stukken of halve varkens	117
<b>5</b>	Geslachte lammeren	120
<b>5.1</b>	Soorten lammeren en hun bestemming in de slagerij	120
<b>5.2</b>	Beoordeling van het geslacht lam	120
<b>5.2.1</b>	Geslacht	120
<b>5.2.2</b>	Ouderdom	120
<b>5.2.3</b>	Malsheid	120
<b>5.2.4</b>	Kleur	120
<b>5.2.5</b>	Gevleesdheid	121
<b>5.2.6</b>	Vetheid	121
<b>5.3</b>	Verschil tussen schaap en geit	121

5.4	Rendement	121
5.5	Schematische beschrijving van de be vleesdheid	122
5.6	Schematische beschrijving van de vetbedekking	123
6	Geslachte paarden	124
6.1	Soorten paarden en hun bestemming in de slagerij	124
6.2	Beoordeling van geslachte paarden	124
6.2.1	Soort	124
6.2.2	Geslacht	125
6.2.3	Ouderdom	125
6.2.4	Be vleesdheid	125
6.2.5	Vetheid	125
6.2.6	Beendergestel	126
6.3	Kenmerkende verschillen voor een geslacht paard	126
7	Postmortale veranderingen	126
7.1	Afwijkende vleeskwaliteiten	127
7.1.1	PSE- en DFD-vlees	127
7.1.2	Koudecontractie en dooirigor	128
7.2	De pH van vlees als criterium voor de grondstofkeuze	128
7.2.1	De pH en de smaak, malsheid en kleur van vlees	128
7.2.2	De pH en de houdbaarheid van vlees en vleeswaren	129
7.2.3	De pH en het waterbindend vermogen van vlees	129
<b>Hoofdstuk 5 Aankoop van karkassen, kwartieren of onderdelen</b>		<b>133</b>
1	Aankoop van karkassen, kwartieren of onderdelen bij runderen	133
1.1	Aankoopmogelijkheden met specifieke voor- en nadelen	133
1.1.1	Geheel of half dier	133
1.1.2	Voorkwartier	133
1.1.3	Achterkwartier	134
1.1.4	Losse onderdelen – PAT ingesteld stuk (= klaar om te versnijden, komt van ‘pret à trancher’)	134
1.1.5	Volledig uitgepeld – PAT ingesteld stuk (= klaar om te versnijden, komt van ‘pret à trancher’)	134
2	Aankoop van karkassen, kwartieren of onderdelen bij kalveren	135
2.1	Aankoopmogelijkheden met specifieke voor- en nadelen	135
2.1.1	Geheel of half dier	135
2.1.2	Voorkwartier	135
2.1.3	Achterkwartier	136
2.1.4	Losse onderdelen uitgebeend of met been vacuümverpakt	136
3	Aankoop van karkassen, kwartieren of onderdelen van varkensvlees	137
3.1	Aankoopmogelijkheden met specifieke voor- en nadelen	137
3.1.1	Halve karkassen	137
3.1.2	Losse onderdelen met been	137
3.1.3	Losse onderdelen, uitgebeend en ontzwoerd – PAT-versnijding	138
3.1.4	Volledig uitgepeld – PAT-versnijding	138

<b>4</b>	Aankoop van karkassen, kwartieren of onderdelen van lamsvlees	138
<b>4.1</b>	Aankoopmogelijkheden met specifieke voor- en nadelen van lamsvlees	138
<b>4.1.1</b>	Vers	138
<b>4.1.1.1</b>	Geheel	138
<b>4.1.1.2</b>	Voorpak	138
<b>4.1.1.3</b>	Bouten of baron	139
<b>4.1.2</b>	Bevroren	139
<b>4.1.2.1</b>	Bewerkte onderdelen, al of niet met been	139
<b>4.1.2.2</b>	Het aanbod aan kwaliteit	139
<b>5</b>	Aankoop van geslacht paardenvlees en onderdelen	140
<b>5.1</b>	Aankoopmogelijkheden met specifieke voor- en nadelen	140
<b>5.1.1</b>	Karkas	140
<b>5.1.2</b>	Onderdelen	140
<b>Hoofdstuk 6</b>	<b>Versnijding, detailverkoop en culinaire bestemming van vers vlees</b>	<b>145</b>
<b>1</b>	Rund	146
<b>1.1</b>	Voorkwartier	146
<b>1.1.1</b>	Versnijding	146
<b>1.1.2</b>	Detailverkoop en culinaire bestemming	147
<b>1.2</b>	Achterkwartier	150
<b>1.2.1</b>	Versnijding	150
<b>1.2.2</b>	Detailverkoop en culinaire bestemming	152
<b>1.3</b>	Speciale culinaire benamingen voor rundvlees	155
<b>2</b>	Kalf	156
<b>2.1</b>	Versnijding	156
<b>2.2</b>	Detailverkoop en culinaire bestemming	157
<b>2.3</b>	Speciale culinaire benamingen voor kalfsvlees	159
<b>3</b>	Varken	160
<b>3.1</b>	Versnijding	160
<b>3.2</b>	Detailverkoop en culinaire bestemming	162
<b>3.3</b>	Speciale culinaire benamingen voor varkensvlees	165
<b>4</b>	Lam	166
<b>4.1</b>	Versnijding	166
<b>4.2</b>	Detailverkoop en culinaire bestemming van lamsvlees	167
<b>4.3</b>	Speciale culinaire benamingen voor lamsvlees (schaap)	168

<b>Woord vooraf</b>	<b>1</b>
<b>Hoofdstuk 1      Bedrijfsuitrusting</b>	<b>13</b>
<b>1</b> Winkel en werkplaats	13
<b>1.1</b> Inrichting van winkel en werkplaats	13
<b>1.2</b> Onderhoud en reiniging van winkel en werkplaats	13
<b>1.3</b> Onderhoud van de koelcel	13
<b>2</b> Machines	14
<b>2.1</b> Hakmolen of wolf	14
<b>2.2</b> Vulbus	15
<b>2.3</b> Vacuümvlubus	15
<b>2.4</b> Cutter	15
<b>2.5</b> Vacuümcutter	15
<b>2.6</b> Afwasmachines	16
<b>2.7</b> Beschermkledij	16
<b>2.8</b> Barbecue	16
<b>2.9</b> Mengmachine	17
<b>2.10</b> Snijmachine	17
<b>2.11</b> Autoclaaf	17
<b>2.12</b> Clipper	17
<b>2.13</b> IJsblokjes- of ijsschilfermachine	17
<b>2.14</b> Ontzwoerdmachine	18
<b>2.15</b> Pekelspuit	18
<b>2.16</b> Trommel	18
<b>2.17</b> Waterstraalsnijden	19
<b>2.18</b> Kotelettenhakmachine	19
<b>2.19</b> Vacuümverpakkingstoestel	19
<b>2.20</b> Hightechsystemen voor toevoeging van natuurlijk zuurstof bij vers vlees	20
<b>2.21</b> Combikasten	20
<b>2.21.1</b> Combisteamer	20
<b>2.22</b> De vleesvermalser	21
<b>2.23</b> Koelinstallatie	21
<b>2.24</b> Vriescel	22
<b>2.25</b> Gekoelde toonbank	23
<b>2.26</b> Dieptekoeler	24
<b>2.27</b> Reinigen/ontsmetten en onderhouden van koelinstallaties	24
<b>2.28</b> Technische onderhoud van de koelinstallaties	24
<b>2.29</b> Machines specifiek voor de vleesindustrie	24
<b>3</b> Weegtoestellen	25
<b>4</b> Braadovens	25
<b>5</b> Kookketels	25
<b>6</b> Meetinstrumenten	25
<b>6.1</b> Thermometer	25
<b>6.2</b> Kerntemperatuurmeter	26
<b>6.3</b> Vochtigheidsmeter	26
<b>6.4</b> Pekelmeter (of pekeweger)	26
<b>6.5</b> Pyrometer	26
<b>6.6</b> Manometer	26
<b>6.7</b> pH-meter	26
<b>6.8</b> $a_w$ -meter	27

<b>7</b>	Handgereedschap en klein materiaal	28
<b>7.1</b>	Messen	28
<b>7.2</b>	Hakmessen	28
<b>7.3</b>	Hakblok	28
<b>7.4</b>	Staal	28
<b>7.5</b>	Zagen	28
<b>7.6</b>	Vormen	28
<b>7.7</b>	Pannen	29
<b>7.8</b>	Schotels	29
<b>7.9</b>	Haken	29
<b>7.10</b>	Werktafels en snijplanken	29
<b>7.11</b>	Zeven	29
<b>7.12</b>	Pekelbakken	29
<b>7.13</b>	Reiniging en onderhoud van materiaal en handgereedschap	29
<b>Hoofdstuk 2</b>	<b>Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten</b>	<b>33</b>
<b>1</b>	Inleiding	33
<b>2</b>	Samenstelling van vlees (benaderend)	34
<b>2.1</b>	Rund	34
<b>2.2</b>	Kalf	34
<b>2.3</b>	Varken	35
<b>2.4</b>	Lam	36
<b>2.5</b>	Paard	36
<b>2.6</b>	Gevogelte en wild	36
<b>3</b>	Samenstelling bijkomstige ingrediënten (benaderend)	36
<b>3.1</b>	Suikers	36
<b>3.2</b>	Vetten	37
<b>3.3</b>	Eieren	37
<b>3.4</b>	Meel en brood	37
<b>3.5</b>	Melkproducten	37
<b>3.6</b>	Allergenenlijst	37
<b>3.7</b>	Toegelaten toevoegsels (additieven) in vlees	38
<b>3.8</b>	Samenstellingsnormen voor gehakt vlees, vleesbereidingen en vleesproducten	43
<b>3.8.1</b>	Samenstellingsnormen voor vers gehakt vlees	43
<b>3.8.2</b>	Samenstellingsnormen voor vleesbereidingen en vleesproducten	43
<b>3.8.3</b>	Toegelaten bijkomstige ingrediënten voor gehakt vlees	44
<b>3.8.4</b>	Toegelaten bijkomstige ingrediënten voor vleesproducten, vleessalades en vleeskroketten	44
<b>3.9</b>	Microbiologische richtwaarden	46
<b>4</b>	Theoretische berekening van recepten	47
<b>4.1</b>	Voorbeeld Formulier Samenstellingsnormen	47
<b>4.2</b>	Voorbeeld Formulier Productfiche	48
<b>4.3</b>	Voorbeeld Formulier Etiket	49
<b>5</b>	Voorbeeld: berekening van bloedpens	50
<b>5.1</b>	Bloedpens: samenstellingnorm	50
<b>5.2</b>	Bloedpens: productfiche	51
<b>5.3</b>	Bloedpens: etiket	52
<b>Hoofdstuk 3</b>	<b>Hulpstoffen</b>	<b>55</b>
<b>1</b>	Zout	55
<b>2</b>	Kleuropwekkende en kleurbewarende stoffen	55
<b>2.1</b>	Nitraat (salpeter)	55

2.2	Nitriet	55
2.3	Ascorbinezuur (of vitamine C)	56
2.4	Natriumascorbaat	56
2.5	Citroenzuur	56
3	Bindmiddelen	57
3.1	Bindmiddelen van plantaardige oorsprong	57
3.1.1	Zetmeelhoudende stoffen (meelstoffen)	57
3.1.2	Eiwithoudende stoffen	57
3.2	Bindmiddelen van dierlijke oorsprong	58
3.2.1	Magere melkpoeder	58
3.2.2	Eierpoeder of ei-eiwit	58
3.2.3	Bloedplasma	58
3.2.4	Gedroogd bloedplasma	58
3.2.5	Melkeiwit (caseïnaat)	58
3.2.6	Gelatine	58
3.2.7	Glycerol-monostearaat (monoglyceriden)	59
3.3	Scheikundige bindmiddelen	59
4	Suikers	59
5	Diverse andere hulpstoffen	60
5.1	Glucono-delta-lactone (of G.D.L.)	60
5.2	Benzoëzuur en sorbinezuur	60
5.3	Organische zuren	60
5.4	Pimaricine	60
5.5	Smaakverbeteraars	60
5.6	Startculturen	60
5.7	Schimmelculturen (of entschimmels)	60
5.8	Entworst	61
6	Kruiden en aromatische stoffen	61
6.1	Kruiden (specerijen)	61
6.2	Kruidenmengsels	65
6.3	Verse kruiden (tuinkruiden)	65
6.4	Ontkiemde kruiden	65
6.5	Ommantelde kruiden	65
6.6	Kruidenextracten en -essences	65
6.7	Andere aromatische stoffen	65
7	Zaagsel	66
<b>Hoofdstuk 4 Darmen</b>		<b>69</b>
1	Natuurlijke darmen	69
1.1	Behandeling van de darmen	69
1.2	De soorten darmen en hun gebruik	69
1.2.1	Runderdarmen	69
1.2.2	Varkensdarmen	69
1.2.3	Schapendarmen	69
1.2.4	Kalfsdarmen	69
1.3	Het kaliber van natuurlijke darmen	70
1.3.1	Runderdarmen	70
1.3.2	Varkensdarmen	71
1.3.3	Schapensnaren	71
2	Bewerkte natuurdarmen	71
3	Kunstdarmen	71
3.1	Soorten	71

<b>3.1.1</b>	Doorlaatbaar voor vocht en rook	71
<b>3.1.2</b>	Ondoorlaatbaar	71
<b>3.2</b>	Voordelen van kunstdarmen	72
<b>3.3</b>	Nadelen van kunstdarmen	72
<b>3.4</b>	Gebruik	72
<b>Hoofdstuk 5</b>	<b>Panklare gerechten</b>	<b>75</b>
<b>1</b>	Hamburgers	75
<b>2</b>	Slavinken	75
<b>3</b>	Boomstammetje	75
<b>4</b>	Blinde vinken	75
<b>5</b>	Crepinettes	75
<b>6</b>	Brochettes	75
<b>7</b>	Saté's	75
<b>8</b>	Gehakte biefstuk, gehakte steak of filet américain	76
<b>9</b>	Schnitzel	76
<b>10</b>	Paprikaschnitzel	76
<b>11</b>	Cordon blue	76
<b>12</b>	Pitavlees	76
<b>13</b>	Gyros	76
<b>14</b>	Braadworst	76
<b>15</b>	Chipolata	76
<b>16</b>	Merguez	76
<b>17</b>	Bereid gehakt	77
<b>17.1</b>	Richtlijnen voor een kiemarm gehakt	77
<b>Hoofdstuk 6</b>	<b>Vleesproducten</b>	<b>81</b>
<b>1</b>	Zouterij	81
<b>1.1</b>	Definitie	81
<b>1.2</b>	Grondstoffen	81
<b>1.2.1</b>	Lokalen en materieel	81
<b>1.2.2</b>	Keuze van het vlees	81
<b>1.2.3</b>	Vorbereidingen van het vlees	81
<b>1.3</b>	Technologie	82
<b>1.3.1</b>	Zoutmethoden	82
<b>1.3.1.1</b>	Droogzouten	82
<b>1.3.1.2</b>	Pekelen	82
<b>1.3.1.3</b>	Gecombineerd droogzouten-pekelen	82
<b>1.3.1.4</b>	Spuiten	82
<b>1.3.2</b>	Speciale zouttechnieken	83
<b>1.3.2.1</b>	Vacuümzouten	83
<b>1.3.2.2</b>	Vacuümbeademing	83
<b>1.3.2.3</b>	Masseren of trommelen	83
<b>1.3.3</b>	Evolutie van het zoutproces	83
<b>1.3.4</b>	Samenstelling van pekels	83
<b>1.3.4.1</b>	Rauwe pekkel	83
<b>1.3.4.2</b>	Gekookte pekkel	83
<b>1.3.4.3</b>	Gekruide pekkel	84
<b>1.3.4.4</b>	Heropgekookte pekkel	84
<b>1.3.4.5</b>	Berekeningsmethoden	84
<b>1.3.4.6</b>	Soorten pekels	85
<b>1.3.5</b>	Hulpstoffen voor de zouterij	85

1.3.6	Pekelbederf	85
1.3.7	Kleuropwekking	86
1.3.8	Algemene regels voor verduurzaamde zouterijwaren	87
1.3.9	Algemene regels voor gekookte zouterijwaren	89
1.3.10	Roken	90
1.3.10.1	Doel	90
1.3.10.2	Rook en gezondheid	90
1.3.10.3	Lokalen en materieel	90
1.3.10.4	Rookmethoden	91
1.3.10.5	Moderne rookmethoden	91
1.3.10.6	Rookextracten en rookessences	91
1.3.10.7	De praktijk van het roken	92
1.4	Recepten	92
1.4.1	Recepten van gedroogde zouterijwaren	92
1.4.1.1	Beenhesp	92
1.4.1.2	Cobourg	92
1.4.1.3	Hespenspek	93
1.4.1.4	Procureurspek	93
1.4.1.5	Bacon	93
1.4.1.6	Buikspek	93
1.4.1.7	Rookvlees (filet d'Anvers)	93
1.4.1.8	Filet de Saxe	93
1.4.1.9	Parmaham (Jambon de Parme)	94
1.4.1.10	Bayonneham (Jambon de Bayonne)	94
1.4.1.11	Bündnerfleisch (Viande des Grisons)	94
1.4.2	Recepten van gekookte zouterijwaren	94
1.4.2.1	Gekookte ham	94
1.4.2.2	Gekookte schouder	95
1.4.2.3	Zwitserse filet (filet Suisse)	95
1.4.2.4	Gekookte rundertong	96
1.4.2.5	Gekookte varkenstongen	96
1.4.2.6	Gestoomde varkensnek	96
1.4.2.7	Pekelvlees	96
1.4.2.8	Gestoomde of gebraden varkensbuik	96
1.4.2.9	Kasselrib	96
1.5	Verpakking en bewaring	96
2	Bloedbereidingen	97
2.1	Definitie	97
2.2	Grondstoffen	97
2.2.1	Het bloed	97
2.2.2	Gekookte grondstoffen	97
2.3	Technologie	97
2.3.1	Vorbereiding van de grondstoffen	97
2.3.1.1	De slachtafvallen	97
2.3.1.2	Het spek	98
2.3.1.3	Het bloed	98
2.3.2	Hulpstoffen	98
2.3.3	Samenstelling	98
2.3.4	Werkwijze	98
2.4	Recepten	99
2.4.1	Bloedpens	99

<b>2.4.2</b>	Zwarte pensen	100
<b>2.4.3</b>	Tongenworst of tongenpastei	100
<b>2.4.4</b>	Antwerpse Sint-Antoniusbeuling	101
<b>2.4.5</b>	Bakbloedworst	101
<b>2.4.6</b>	Thüringer bloedworst	102
<b>2.5</b>	Verpakking en bewaring	102
<b>3</b>	Geleibereidingen en aspicken	103
<b>3.1</b>	Definitie	103
<b>3.2</b>	Grondstoffen	103
<b>3.2.1</b>	Natuurlijke gelei	103
<b>3.2.2</b>	Gelei op basis van gelatinepoeder	103
<b>3.2.3</b>	Het vlees	103
<b>3.3</b>	Technologie	103
<b>3.3.1</b>	Bereiden van een natuurlijke gelei	103
<b>3.3.2</b>	Bereiden van een gelei met gelatinepoeder	104
<b>3.3.3</b>	Klaren van een gelei	104
<b>3.3.4</b>	Hygiëne en temperatuur	104
<b>3.3.5</b>	Fijne aspicken	104
<b>3.4</b>	Recepten	105
<b>3.4.1</b>	Varkenskop of geperste kop	105
<b>3.4.2</b>	Kalfskop in tomatensaus	105
<b>3.4.3</b>	Hure	106
<b>3.4.4</b>	Zure zult (kipkap of fruit)	106
<b>3.4.5</b>	Hespenrolletjes in aspiek	106
<b>3.4.6</b>	Bonte vleesaspiek	107
<b>3.4.7</b>	Fantasie-aspiek	107
<b>3.4.8</b>	Gevogelteaspiek	107
<b>3.4.9</b>	Hongaarse mix	107
<b>3.5</b>	Verpakking en bewaring	107
<b>4</b>	Leverbereidingen	108
<b>4.1</b>	Definitie	108
<b>4.2</b>	Grondstoffen	108
<b>4.2.1</b>	De lever	108
<b>4.2.2</b>	Het vet	108
<b>4.3</b>	Technologie	108
<b>4.3.1</b>	Algemene regels voor een basisleverdeeg	109
<b>4.3.2</b>	Verdere afwerking van leverbereidingen	110
<b>4.3.3</b>	Smelten van rundvet	111
<b>4.3.4</b>	Smelten van varkensvet	111
<b>4.4</b>	Recepten	111
<b>4.4.1</b>	Blokpastei	111
<b>4.4.2</b>	Smeerleverpastei (levercrème)	112
<b>4.4.3</b>	<b>Ardense pastei</b>	112
<b>4.4.4</b>	Boerenpastei	113
<b>4.4.5</b>	Ouderwetse boerenpastei	113
<b>4.5</b>	Verpakking en bewaring	113
<b>5</b>	De kookworsten	114
<b>5.1</b>	Definitie	114
<b>5.2</b>	Grondstoffen	114
<b>5.3</b>	Technologie	115
<b>5.3.1</b>	Waterbindend vermogen van vlees (W.B.V.)	115

5.3.2	Typerecept voor een basiskookworstdeeg	116
5.3.3	Algemene werkwijze	116
5.3.3.1	Het in suspensie brengen van de vleescellen	117
5.3.3.2	Het vormen van een gelatineuze massa bestaande uit spiereiwitten en bindweefseleiwitten	118
5.3.3.3	Het tot stand brengen van een stabiele basisdeeg na het toevoegen van vet	118
5.3.4	Cuttermethodes	118
5.3.4.1	De éénfasige methode of all-in-methode	118
5.3.4.2	Tweefasemethode of opbouwmethode	119
5.3.4.3	De driefasige methode of shockmethode	119
5.3.5	Het vullen van de vulbus	120
5.3.6	Het afvullen	121
5.3.7	Soorten kookworsten	121
5.3.7.1	De fijne kookworsten	121
5.3.7.2	De grove kookworsten	121
5.3.7.3	De halfverduurzaamde kookworsten	122
5.4	Recepten	123
5.4.1	Hespenworst of boterhamworst	123
5.4.2	Lookworstjes (cervela's)	124
5.4.3	Fijne witte pensen	124
5.4.4	Grove witte pensen (boerenpensen)	124
5.4.5	Parijse worst	125
5.4.6	Jachtworst	125
5.4.7	Beierse worst	126
5.4.8	Lunchworst	126
5.4.9	Frankfurter worstjes	127
5.4.10	Barbecueworstjes	127
5.4.11	Fijne vleeskoek	127
5.4.12	Grove vleeskoek	128
5.4.13	Luikse pensen (boudins de Liège)	128
5.4.14	Gevulde varkensbuik	129
5.4.15	Kalfsgalantine	129
5.4.16	Kalfsrollade	130
5.4.17	Gevuld gevogelte (kip, eend, kalkoen, fazant, ...)	130
5.4.18	Antwerpse ringworst	131
5.4.19	Beierse bierworst	132
5.5	Verpakking en bewaring	132
6	Droge worst	133
6.1	Definitie	133
6.2	Grondstoffen	133
6.2.1	Vlees	133
6.2.2	Spek	133
6.3	Technologie	134
6.3.1	Soorten droge worsten	134
6.3.1.1	Snijvaste droge worst	134
6.3.1.2	Smeerbare droge worst	134
6.3.2	Samenstellingsnormen	134
6.3.3	De bereidingsfasen van droge worsten	136
6.3.4	De bewerking van de grondstoffen	136
6.3.5	Het bereiden van het deeg	137

	<b>6.3.5.1</b>	De eenfasige cuttermethode	137
	<b>6.3.5.2</b>	De tweefasige cuttermethode	137
<b>6.3.6</b>		Het vullen van het deeg	137
<b>6.3.7</b>		De rol van hulpstoffen	137
	<b>6.3.7.1</b>	Zout	138
	<b>6.3.7.2</b>	Suiker	138
	<b>6.3.7.3</b>	Kruiden	138
	<b>6.3.7.4</b>	G.D.L.	138
	<b>6.3.7.5</b>	Startculturen	138
	<b>6.3.7.6</b>	Darmen	138
<b>6.3.8</b>		De verkleining	139
<b>6.3.9</b>		De juiste temperatuur	139
<b>6.3.10</b>		Het rijpen	139
<b>6.3.11</b>		De rijpingsfase van de droge worst	140
	<b>6.3.11.1</b>	Biochemische en microbiologische veranderingen in droge worst	140
	<b>6.3.11.2</b>	Zuurvorming	141
	<b>6.3.11.3</b>	Consistentie en snijvastheid	141
	<b>6.3.11.4</b>	Kleurvorming en kleurstabieliteit	141
	<b>6.3.11.5</b>	Aromavorming	142
<b>6.3.12</b>		Rijpingsomstandigheden	142
	<b>6.3.12.1</b>	Het klimaat	142
	<b>6.3.12.2</b>	De temperatuur	142
	<b>6.3.12.3</b>	De relatieve luchtvochtigheid	142
	<b>6.3.12.4</b>	Luchtomwenteling en luchtverversing	143
<b>6.3.13</b>		Het roken	143
<b>6.3.14</b>		Het narijpen en verder drogen	144
<b>6.3.15</b>		Andere manieren van rijpen	144
<b>6.3.16</b>		Fabricagefouten	145
<b>6.4</b>		Recepten	148
	<b>6.4.1</b>	Gedroogde boerenworstjes	148
	<b>6.4.2</b>	Salami	148
	<b>6.4.3</b>	Ardense worst	149
	<b>6.4.4</b>	Ardense ringworst	149
	<b>6.4.5</b>	Arles (saucisson d'Arles)	149
	<b>6.4.6</b>	Lyon (saucisson de Lyon)	149
	<b>6.4.7</b>	Chorizo's (Spaanse specialiteit)	150
<b>6.5</b>		Verpakking en bewaring	150
<b>Hoofdstuk 7 Wild, gevogelte, konijn, exotisch</b>			<b>153</b>
<b>1</b>		Wild	153
	<b>1.1</b>	Veder- en haarwild	153
	<b>1.2</b>	Lijster	154
	<b>1.3</b>	Kwartel	154
	<b>1.4</b>	Houtduif	154
	<b>1.5</b>	Patrijs	155
	<b>1.6</b>	Wild konijn en haas	155
	<b>1.7</b>	Everjong en everzwijn	156
	<b>1.8</b>	Ree en hert	157
<b>2</b>		Gevogelte	157
	<b>2.1</b>	Kip	158
	<b>2.2</b>	Hennen, hanen en haantjes	159
	<b>2.3</b>	Kalkoen	159

2.4	Eend	160
2.5	Wilde eend	160
2.6	Parelhoen	161
2.7	Duif	161
3	Konijn	162
4	Exotische vleessoorten	163
4.1	Bizon	163
4.2	Struisvogel	163
4.3	Antilope	163
4.3.1	Springbok	163
4.3.2	Blesbok	164
4.3.3	Impala	164
4.3.4	Koedoe	164
4.4	Kangoeroe	164
4.5	Wagyu	164
5	Recepten	165
5.1	Struisvogelfilet met bosvruchten	165
5.2	Struisvogelpavé met witloof	165
5.3	Bizonsteak met asperges en pepers	165
5.4	Koedoemedaillon 'à la bordelaise'	166
<b>Hoofdstuk 8 Verpakken van vlees en vleeswaren</b>		<b>169</b>
1	Voorverpakken	170
2	Vacuümverpakken	170
3	Verpakken onder beschermende atmosfeer	170
4	Actieve verpakkingen	170
5	Intelligente verpakkingen	171
<b>Hoofdstuk 9 Etikettering van vleeswaren</b>		<b>175</b>
1	Aanduidingen bij het in de handel brengen van niet voorverpakte vleeswaren	175
2	Etikettering van voorverpakte vleeswaren	175
2.1	Algemene bepalingen	175
2.2	De vermeldingen op het etiket	176
2.2.1	De verkoopsbenaming	176
2.2.2	De lijst van ingrediënten	176
2.2.3	De nettohoeveelheid	177
2.2.4	De datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum	177
2.2.5	De bijzondere bewaarvoorschriften en gebruikvoorwaarden	177
2.2.6	De naam of de handelsnaam en het adres van de fabrikant of van de verpakker of van een in de gemeenschap gevestigde verkoper	177
2.2.7	De plaats van oorsprong of herkomst indien het weglaten daarvan de consument zou kunnen misleiden in verband met de werkelijke oorsprong of herkomst van het levensmiddel	177
2.2.8	Een gebruiksaanwijzing, indien het levensmiddel zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt.	177
3	Vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort (lotnummer)	178
4	Voedingswaarde-etikettering	178
5	Verplichte bijkomende vermeldingen voor bepaalde categorieën voedingsmiddelen	179
6	Verplichte bijkomende vermeldingen voor specifieke voedingsmiddelen	180

<b>Woord vooraf</b>	<b>1</b>
<b>Hoofdstuk 1 Koude bereidingen</b>	<b>13</b>
<b>1 De koude sausen</b>	<b>13</b>
<b>1.1 Mayonaise</b>	<b>13</b>
<b>1.1.1 Inleiding</b>	<b>13</b>
<b>1.1.2 Soorten mayonaise</b>	<b>14</b>
<b>1.1.2.1 Ambachtelijke mayonaise (met foodprocessor of cutter)</b>	<b>14</b>
<b>1.1.2.2 Magere of industriële mayonaise</b>	<b>14</b>
<b>1.1.2.3 Gekookte mayonaise</b>	<b>15</b>
<b>1.1.2.4 Koude sausen op basis van mayonaise</b>	<b>15</b>
<b>1.1.2.5 Saus voor geprepareerde filet américain</b>	<b>16</b>
<b>1.2 Vinaigrette</b>	<b>16</b>
<b>1.3 Slasaus of dressing (magere mayonaise) met de cutter</b>	<b>17</b>
<b>1.4 Speciale koude sausen</b>	<b>18</b>
<b>1.4.1 Soorten speciale koude sausen</b>	<b>18</b>
<b>2 De salades</b>	<b>18</b>
<b>2.1 De indeling van de salades</b>	<b>18</b>
<b>2.2 Soorten salades</b>	<b>19</b>
<b>2.2.1 Vleessalade</b>	<b>19</b>
<b>2.2.2 Hespensalade (of hamsalade)</b>	<b>19</b>
<b>2.2.3 Hesp-preisalade of ham-preisalade</b>	<b>20</b>
<b>2.2.4 Italiaanse salade</b>	<b>20</b>
<b>2.2.5 Tongsalade</b>	<b>20</b>
<b>2.2.6 Kipsalade</b>	<b>21</b>
<b>2.2.7 Kip met curry</b>	<b>21</b>
<b>2.2.8 Kippensalade groenten en jonge kaas</b>	<b>21</b>
<b>2.2.9 Smossalade</b>	<b>21</b>
<b>2.2.10 Tonijnsalade</b>	<b>22</b>
<b>2.2.11 Zalmsalade</b>	<b>22</b>
<b>2.2.12 Krabsalade</b>	<b>22</b>
<b>2.2.13 Garnaalsalade</b>	<b>22</b>
<b>2.2.14 Noordzeesalade</b>	<b>22</b>
<b>2.2.15 Zeevruchtensalade</b>	<b>23</b>
<b>2.3 Magere salades (zonder mayonaise)</b>	<b>23</b>
<b>2.3.1 Vleessalade</b>	<b>23</b>
<b>2.3.2 Tongsalade</b>	<b>23</b>
<b>2.3.3 Zomersalade</b>	<b>23</b>
<b>2.3.4 Zwitserse salade</b>	<b>23</b>
<b>2.3.5 Deegwarensalade</b>	<b>24</b>
<b>3 Bereide koude gerechten</b>	<b>24</b>
<b>3.1 Soorten koude bereide gerechten</b>	<b>24</b>
<b>3.1.1 Pastei in korst (paté en croûte)</b>	<b>24</b>
<b>3.1.1.1 Bladerdeeg</b>	<b>24</b>
<b>3.1.1.2 Korstdeeg</b>	<b>25</b>
<b>3.1.1.3 Voorbeeld van een vleesfarce</b>	<b>25</b>
<b>3.1.2 Vispastei</b>	<b>26</b>
<b>3.1.3 Zalmpastei</b>	<b>26</b>
<b>3.1.4 Zeevruchtenpastei</b>	<b>27</b>
<b>3.1.5 Paling in 't groen</b>	<b>28</b>

<b>4</b>	Andere mogelijkheden van koude eetklare gerechten	28
<b>4.1</b>	Koude schotels	28
<b>4.1.1</b>	Soorten koude schotels	28
<b>4.1.1.1</b>	Mogelijkheden	28
<b>4.1.1.2</b>	Tips voor het maken van koude schotels	29
<b>4.2</b>	Belegde broodjes – een sterk ontwikkelde markt in volle expansie!	30
<b>4.2.1</b>	Waarom kiest de consument voor belegde broodjes?	30
<b>4.2.2</b>	Enkele tips bij het maken en aanbieden van broodjes	30
<b>4.2.3</b>	De zes gouden regels voor een goed belegd broodje	31
<b>4.2.3.1</b>	Het afbakken	31
<b>4.2.3.2</b>	Het beleggen	31
<b>4.2.3.3</b>	Hoe een kant-en-klaar broodje verpakken?	31
<b>4.2.3.4</b>	Hygiëne (HACCP) en orde	32
<b>4.2.3.5</b>	Kostprijs	32
<b>4.2.3.6</b>	Klantvriendelijkheid:	32
<b>4.2.4</b>	Het correct afbakken van een broodje	32
<b>4.2.5</b>	Punten in acht te nemen als men werkt met bevroren broodjes	32
<b>4.2.6</b>	Volgorde van bewerkingen bij de bereiding van een broodje!	32
<b>4.2.7</b>	Broodjesideeën	33
<b>5</b>	Het maken van buffetten	35
<b>5.1</b>	Inleiding	35
<b>5.2</b>	Om dit alles trachten te vermijden: volgende (louter theoretische) gulden regels.	36
<b>5.2.1</b>	Het te verorberen product moet 'af' zijn.	36
<b>5.2.2</b>	De gebruikte producten/grondstoffen moeten eetbaar zijn, hoewel zij niet altijd bestemd zijn om op het bord van de klant te belanden.	36
<b>5.2.3</b>	De decoratie van een product dient zodanig verfijnd te zijn dat ze het te garneren product niet verdoezelt.	37
<b>5.2.4</b>	De gebruikte garnering moet qua kostprijs in verhouding staan tot het te garneren iets.	37
<b>5.2.5</b>	Gebruik om te dressereren alleen niet poreus, goed afwasbaar materiaal.	37
<b>5.2.6</b>	Bedek nooit de boord van een bord of schotel.	37
<b>5.2.7</b>	Gebruik steeds de geschikte gelei om te lustreren of te verwerken.	37
<b>5.2.8</b>	Zorg steeds dat het hoogste zich achteraan op de schotel bevindt.	37
<b>5.2.9</b>	De opsmuk dient, voor zover mogelijk, gekozen uit waren die reeds in de voorafgaande bereiding gebruikt werden.	37
<b>5.2.10</b>	Het geheel (bord/schotel) moet ordentelijk en netjes zijn. Zorg voor een gelijke versnijding en een correcte legwijze.	38
<b>5.2.11</b>	Het onpaar zijn van garneringen verdient de voorkeur.	38
<b>5.2.12</b>	Het naar buiten werken op schotels geeft een effect van ruimte.	38
<b>5.2.13</b>	Gebruik geen gelatine op rauw vlees of vis.	39
<b>5.2.14</b>	Tracht bij het samenstellen van bloemstukken uit groenten of fruit een driehoek te vormen.	39
<b>5.2.15</b>	Gebruik geen kunstmatig gekleurde producten.	39
<b>5.2.16</b>	Gebruik geen rauwe bladgroenten op buffetschotels.	39
<b>5.2.17</b>	De gemaakte combinaties moeten beantwoorden aan de huidige gangbare nutritieve normen.	39
<b>5.2.18</b>	Zorg voor een herkenbare afwerking.	39
<b>5.2.19</b>	Vlees behoort steeds à point gebraden te zijn (uiteraard daar waar men principieel de keuze van gaarheid zelf kan bepalen).	39
<b>5.2.20</b>	Hardgekookte eieren steeds op een ondergrond dressereren.	39

<b>5.2.21</b>	Vermijd stapelen, zet liever het teveel afzonderlijk bij.	39
<b>5.2.22</b>	Fantasiemateriaal dient te corresponderen met het gebrachte (schotel in zalmvorm met gerookte ham?).	39
<b>5.2.23</b>	Verzorg steeds het evenwicht tussen hoekgarnituur en begeleidende garnituren (in de hoogte gewerkte fruitcombinatie/ kleine fruitgarnituurtjes als begeleiding).	39
<b>5.2.24</b>	Tracht zo te werken dat het aantal begeleidende garnituurtjes in verhouding staat tot het hoofdproduct, 20 porties 20 garnituren.	39
<b>5.2.25</b>	Tracht zo veel mogelijk in lijnen te werken. Het verhoogt in hoge mate het visueel-aantrekkelijk aspect, zeker als het over groter schotelwerk gaat.	39
<b>5.2.26</b>	Vermijd overdreven gebruik van sokkels, niet steeds het in de hoogte werken herhalen.	39
<b>5.2.27</b>	Presentatie van het koud buffet	39
<b>5.2.28</b>	Het gebruik van sausen	40
<b>6</b>	Tips voor de klant: enkele tips om verse producten optimaal te bewaren	40
<b>Hoofdstuk 2 Warme bereidingen</b>		<b>43</b>
<b>1</b>	Warme sausen	43
<b>1.1</b>	Basisprincipes	43
<b>1.1.1</b>	De smaak	43
<b>1.1.2</b>	De consistentie (of dikte)	44
<b>1.2</b>	Sausbereidingstechnieken	44
<b>1.2.1</b>	Klassieke bereidingstechniek (met KOUDE vloeistof)	44
<b>1.2.2</b>	Convenience methode	44
<b>1.3</b>	Classificatie en soorten	45
<b>1.3.1</b>	Witte sausen	45
<b>1.3.1.1</b>	Bechamelsaus (sauce Béhamel)	46
<b>1.3.1.2</b>	Veloutésausen (sauce velouté)	46
<b>1.3.1.3</b>	Tomatensaus (sauce tomate)	49
<b>1.3.2</b>	Bruine sausen	52
<b>1.3.3</b>	Eier- of geklopte botersausen (sauce au beurre)	55
<b>1.3.3.1</b>	Hollandse saus (Sauce hollandaise)	56
<b>1.3.3.2</b>	Bearnaisesaus (sauce béarnaise)	57
<b>2</b>	Het maken van bereide gerechten	59
<b>2.1</b>	Stoofgerechten	59
<b>2.1.1</b>	Videevulling	59
<b>2.1.2</b>	Hongaarse goulash	59
<b>2.1.3</b>	Osso bucco	60
<b>2.1.4</b>	Vlaamse hutsepot/stamppot	61
<b>2.1.5</b>	Stoofvlees op Vlaamse wijze	62
<b>2.1.6</b>	Kalfsfricassee/blanquette met champignons	63
<b>2.1.7</b>	Kalfsfricassee ménagère	63
<b>2.2</b>	Feestgerechten	65
<b>2.2.1</b>	Aperitiefhapjes	65
<b>2.2.1.1</b>	Tournedos van gedroogde ham met rillettes (voor 8 hapjes)	65
<b>2.2.1.2</b>	Corolles (quiches) met spek, ham en lentegroentjes (voor 60 hapjes)	65
<b>2.2.1.3</b>	Breydelkroketje met mosterdsausje (voor 1 hapje)	65
<b>2.2.1.4</b>	Duobelle met wildpastei en 2 soorten ajuinconfituur (voor 1 hapje)	65

	<b>2.2.1.5</b>	Glaasje met groentemousse, kaantjes en gebakken varkenshersenen (voor 50 hapjes)	66
	<b>2.2.1.6</b>	Canelito's met hammousse en pipetje met porto (voor 80 hapjes)	66
	<b>2.2.2</b>	Orloffgebraad met kaassaus	66
	<b>2.2.3</b>	Gevulde kipfilets	67
	<b>2.2.4</b>	Varkenshaasje op Bulgaarse wijze	68
	<b>2.2.5</b>	Licht gerookt varkenshaasje met champignonroomsaus	68
<b>2.3</b>		Wereldkeuken	70
	<b>2.3.1</b>	Cannelloni tri colore	70
	<b>2.3.2</b>	Nasi goreng	71
	<b>2.3.3</b>	Bami goreng	71
	<b>2.3.4</b>	Chili con carne	72
	<b>2.3.5</b>	Varkensblokjes in zoetzure saus	73
	<b>2.3.6</b>	Kippenblokjes in sojasaus	73
	<b>2.3.7</b>	Moussaka	74
	<b>2.3.8</b>	Tajine met lamsbout en bonen	75
<b>2.4</b>		Wildbereidingen	77
	<b>2.4.1</b>	Everzwijnfilet met gepocheerde peertjes	77
	<b>2.4.2</b>	Filet van haas met poivradesaus	77
	<b>2.4.3</b>	Eendenborstfilet met driepeperroomsaus en zuiders groentegarnituur	78
	<b>2.4.4</b>	Hazenpeper	79
	<b>2.4.5</b>	Struisvogelfilet met gembersiroop en groenteflan	80
<b>2.5</b>		Visbereidingen	82
	<b>2.5.1</b>	Gemarineerde zeewolf met Provençaalse aardappelen	82
	<b>2.5.2</b>	Gebakken scampi met knoflookroomsaus	82
	<b>2.5.3</b>	Snoekbaars met een korstje van tapenade	83
	<b>2.5.4</b>	Waterzooi van riviervis	84
<b>2.6</b>		Pizza, lasagne, spaghetti	84
	<b>2.6.1</b>	Basissaus	84
	<b>2.6.2</b>	Vleespizza (20 à 30 stuks)	85
	<b>2.6.3</b>	Lasagne	85
	<b>2.6.4</b>	Lasagne verde	86
	<b>2.6.5</b>	Visbereidingen pizza, lasagne	86
		<b>2.6.5.1</b> Basissaus	86
		<b>2.6.5.2</b> Vispizza	86
		<b>2.6.5.3</b> Lasagne met zeevruchten	86
<b>2.7</b>		De soepen	87
	<b>2.7.1</b>	Inleiding	87
	<b>2.7.2</b>	De indeling van de soepen	87
	<b>2.7.3</b>	De recepten van de diverse soorten soepen	88
		<b>2.7.3.1</b> Vleesbouillon	88
		<b>2.7.3.2</b> Consommé	89
		<b>2.7.3.3</b> Agnes Sorel crèmesoep	89
		<b>2.7.3.4</b> Velouté Rossini	90
		<b>2.7.3.5</b> Broccoliroomsoep	90
		<b>2.7.3.6</b> Wortelsoep	90
		<b>2.7.3.7</b> Winterse erwtensoep met kip (kan als maaltijdsoep gebracht worden)	91
		<b>2.7.3.8</b> Koud kommersoepje met gerookte zalm	91

	<b>2.7.3.9</b>	Gouden gazpacho (koude soep)	92
	<b>2.7.3.10</b>	Spaanse zarzuela	92
	<b>2.7.3.11</b>	Hutsepotbereidingen	93
	<b>2.7.3.12</b>	Gentse hutsepot	93
	<b>2.7.3.13</b>	Gentse waterzooi van kip	94
<b>3</b>		Tips voor de klant	95
	<b>3.1</b>	Tips bij het verwarmen van klaargemaakte gerechten	95
	<b>3.2</b>	Tips bij het bakken van gevulde kalkoen	95
<b>Hoofdstuk 3 Culinaire bereidingstechnieken</b>			<b>99</b>
<b>1</b>		Kooktechnieken	99
	<b>1.1</b>	Invloed van verhitting op vlees	99
		<b>1.1.1</b> Hitte en smaak	99
		<b>1.1.2</b> Hitte en kleur	100
		<b>1.1.3</b> Hitte en textuur	100
		<b>1.1.3.1</b> 50 °C	100
		<b>1.1.3.2</b> 60 °C	100
		<b>1.1.3.3</b> 65 °C	101
		<b>1.1.3.4</b> 70 °C	101
		<b>1.1.3.5</b> 90 °C	101
	<b>1.2</b>	De ideale bereidingswijze	101
		<b>1.2.1</b> De methode is afhankelijk van het vlees	101
		<b>1.2.2</b> Het belang van voorverwarmde borden	101
	<b>1.3</b>	Braad- en bakmethodes	102
		<b>1.3.1</b> Het belang van nagaren	102
		<b>1.3.2</b> Beoordeling van de gaarheid	102
		<b>1.3.2.1</b> Bleu	102
		<b>1.3.2.2</b> Saignant	102
		<b>1.3.2.3</b> A point	103
		<b>1.3.2.4</b> Bien cuit	103
	<b>1.4</b>	Fonds en bouillons	103
	<b>1.5</b>	Vorbereiding van vlees	104
		<b>1.5.1</b> Malen, versnijden, slaan	104
		<b>1.5.2</b> Larderen	104
		<b>1.5.3</b> Malsmakers	104
		<b>1.5.4</b> Klein snijden	104
		<b>1.5.5</b> Pekelen	104
		<b>1.5.6</b> Marineren	105
	<b>1.6</b>	Garnituren en sausen	105
		<b>1.6.1</b> Garnituur	105
		<b>1.6.2</b> Sausen	106
<b>2</b>		Bakken	106
	<b>2.1</b>	Werkwijze	107
	<b>2.2</b>	Nog enkele tips	107
<b>3</b>		Braden	108
	<b>3.1</b>	Nog enkele tips	109
	<b>3.2</b>	Gevogelte	109
	<b>3.3</b>	Hoe ga je te werk?	110
<b>4</b>		Smoren	110
	<b>4.1</b>	Microgolfoven	111

<b>5</b>	Stomen	111
<b>5.1</b>	Nog enkele tips	112
<b>5.2</b>	In papillot	112
<b>5.3</b>	Hoe ga je te werk?	112
<b>6</b>	Garen op lage temperatuur	113
<b>6.1</b>	Konfijten	114
<b>7</b>	Pocheren	114
<b>7.1</b>	Pocheren doe je als volgt	114
<b>7.2</b>	Nog enkele tips	115
<b>7.3</b>	Pocheren van grote stukken	115
<b>8</b>	Stoven	115
<b>8.1</b>	Nog enkele tips	116
<b>9</b>	Barbecue	116
<b>9.1</b>	De oorsprong van barbecue	116
<b>9.2</b>	De brandstof	117
<b>9.3</b>	De rooster	117
<b>9.4</b>	Enkele belangrijke barbecueregels	117
<b>9.4.1</b>	Het aansteken van een houtskoolvuur	117
<b>9.4.2</b>	Smaak en aroma bevorderen	117
<b>9.4.3</b>	Waarop moeten we letten bij de verkoop?	118
<b>9.4.4</b>	Hoe veilig en gezond barbecueën?	118
<b>9.4.5</b>	Voorkom kruisbesmetting	118
<b>9.4.6</b>	Waarom beweren sommigen dat barbecueën ongezond is?	118
<b>9.4.7</b>	Barbecue met lavastenen	119
<b>9.4.8</b>	Enkele griltijden (bij benadering)	119
<b>9.4.9</b>	Nadien	119
<b>9.4.10</b>	Wedstrijden	120
<b>9.4.11</b>	Een paar voorbeelden van lekkere vleescombinaties voor een mixed grill	120
<b>9.4.12</b>	In de marinade	120
<b>9.4.13</b>	Recepten barbecue	121
<b>9.4.13.1</b>	Grillham	121
<b>9.4.13.2</b>	Eetklare vleesgerechten	121
<b>9.4.13.3</b>	Gemarineerde varkenshaasjes	121
<b>9.4.13.4</b>	Brochette Mexico	122
<b>9.4.13.5</b>	Zure roomsaus met bieslookpuree	122
<b>10</b>	Wokken	122
<b>10.1</b>	Historiek	122
<b>10.2</b>	Vorbereiding van een wok	123
<b>10.3</b>	Gebruik van de wok	123
<b>10.3.1</b>	Roerbakken	123
<b>10.3.2</b>	Frituren	124
<b>10.3.3</b>	Stoven	125
<b>10.3.4</b>	Bereidingen	125
<b>10.3.5</b>	Reinigen van de wok	125
<b>10.3.6</b>	Miniwok	125

<b>10.3.7</b>	Recepten wok	126
<b>10.3.7.1</b>	Lamsvlees met vijfkruiden	126
<b>10.3.7.2</b>	Kalfsvlees met zwezeriken	126
<b>10.3.7.3</b>	Chinese runderlapjes	126
<b>10.3.7.4</b>	Varkenvlees	126
<b>10.3.7.5</b>	Kip en kalkoen	127
<b>11</b>	Teppanyaki	128
<b>12</b>	Gourmet	129
<b>13</b>	Fondue	131
<b>14</b>	Vacuümgaan	132
<b>14.1</b>	Wat is vacuümgaan?	132
<b>14.2</b>	Hoe te werk gaan?	132
<b>14.3</b>	Waarop letten bij het vacuümgaan?	133
<b>14.4</b>	Formule om de pasteuriseertijd te bepalen	134
<b>14.5</b>	Tips bij vacuümgaan	135
<b>15</b>	Convenience koken	137
<b>15.1</b>	Wat is convenience food?	137
<b>15.2</b>	De toepassing	138
<b>15.3</b>	De voorbereiding	138
<b>Hoofdstuk 4</b>	<b>Andere producten en hun culinaire toepassingen in de slagerij</b>	<b>141</b>
<b>1</b>	Kaas	141
<b>1.1</b>	Inleiding	141
<b>1.2</b>	Wat is kaas?	141
<b>1.3</b>	De bereiding van kaas	141
<b>1.4</b>	Indeling van de kaas	142
<b>1.5</b>	De kwaliteit van kaas	142
<b>1.5.1</b>	Het vetgehalte	142
<b>1.5.2</b>	De kwaliteit van de melk	142
<b>1.5.3</b>	Het bewaren van kaas	142
<b>1.5.4</b>	Het versnijden van kaas	142
<b>1.6</b>	Kaas in de slagerij: de meest voorkomende kaassoorten uit onze buurlanden	144
<b>1.7</b>	Tips voor de slager-traiteur	144
<b>1.8</b>	Kaasschotel en kaasnuttens. Portionering, schikking. Het samenstellen van een kaasschotel	144
<b>1.8.1</b>	Hoeveelheden	144
<b>1.8.3</b>	Enkele aandachtspunten voor het samenstellen	144
<b>1.8.3</b>	Keuze van de kaassoorten	145
<b>1.8.4</b>	Passende begeleiders	145
<b>1.8.5</b>	Wijn bij kaas	146
<b>1.8.6</b>	Bier bij kaas	146
<b>1.8.7</b>	Kaasrecepten	147
<b>1.8.7.1</b>	Klassiekers: raclette, fondue, kaaskroketten, tartiflette...	147
<b>1.8.7.2</b>	Andere recepten:	147
<b>2</b>	De groenten	148
<b>2.1</b>	Inleiding	148
<b>2.2</b>	De indeling van de groenten	149
<b>2.2.1</b>	Volgens de kweekwijze	149

<b>2.2.2</b>	Volgens de familie	149
<b>2.2.2.1</b>	Bladgroenten	149
<b>2.2.2.2</b>	Knol-bolgroenten	149
<b>2.2.2.3</b>	Vruchtgroenten	149
<b>2.2.2.4</b>	Wortelgroenten	149
<b>2.2.2.5</b>	Bloemgroenten	150
<b>2.2.2.6</b>	Peulvruchten	150
<b>2.2.2.7</b>	Stengelgroenten	150
<b>2.2.2.8</b>	Paddenstoelen	150
<b>2.3</b>	De kwaliteit van de groenten	150
<b>2.4</b>	Het bewaren van groenten	151
<b>2.5</b>	De groentekalender	151
<b>2.6</b>	Recepten voor de saladebar	154
<b>2.7</b>	Courante groenten	155
<b>2.8</b>	Gebruik van seizoensgroenten in warme gerechten	156
<b>2.9</b>	Portionering van groenten	156
<b>2.9.1</b>	Groenten als begeleider bij het koude buffet of barbecue	156
<b>2.9.2</b>	Groenten als begeleider bij een warme maaltijd	157
<b>3</b>	Het fruit	157
<b>3.1</b>	Inleiding	157
<b>3.2</b>	De indeling van het fruit	157
<b>3.2.1</b>	Indeling naargelang de vrucht	157
<b>3.2.2</b>	Indeling naargelang de herkomst	157
<b>3.2.3</b>	Indeling naargelang de behandeling	157
<b>3.3</b>	De kwaliteit van fruit	158
<b>3.4</b>	Het bewaren van fruit	158
<b>3.5</b>	De fruitkalender	158
<b>3.6</b>	Het gebruik van fruit in de slagerij-traiteurwinkel	159
<b>3.6.1</b>	In koude bereidingen	159
<b>3.6.2</b>	In warme bereidingen	159
<b>4</b>	Basiskennis vis	160
<b>4.1</b>	Inleiding	160
<b>4.2</b>	Aankoop en verwerking	160
<b>4.2.1</b>	Kenmerken en versheid	160
<b>4.2.2</b>	Voorbereiden en bewerken van vis	160
<b>4.3</b>	De belangrijkste onderverdelingen	161
<b>4.3.1</b>	De platvissen	161
<b>4.3.1.1</b>	De Tongen	161
<b>4.3.2</b>	De rondvissen	162
<b>4.4</b>	Het glaceren van vis	163
<b>4.4.1</b>	Waarom glaceren?	163
<b>4.4.2</b>	Hoe glaceren?	163
<b>4.4.3</b>	Meten van het glaceergehalte	164
<b>4.4.4</b>	Formule berekenen:	164
<b>4.5</b>	Zalm en zalmforel in de keuken	164
<b>4.5.1</b>	Verschil zalm en zalmforel	164
<b>4.5.2</b>	Hoe pocheren?	164
<b>4.5.3</b>	Afwerken-garneren	164
<b>4.6</b>	Het bereiden van zalmnoten in geklaarde gelei	165
<b>4.6.1</b>	Bereidingswijze	165
<b>4.7</b>	Vreemde vissen uit exotische oorden	165

<b>Hoofdstuk 5</b>	<b>Marketing in de moderne slagerij</b>	<b>169</b>
<b>1</b>	Wat is marketing	169
<b>1.1</b>	Marktgericht ondernemen	169
<b>1.2</b>	De marketingmix	169
<b>2</b>	Presentatie en blikvangers	170
<b>2.1</b>	Algemeen	170
<b>2.2</b>	Blikvangers	171
<b>2.3</b>	Zorg er steeds voor dat alles wat je als blikvanger gebruikt, ook eetbaar is	173