

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

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

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

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

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

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

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

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

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