

WOORDVOORAF



Niets is leuker en meer verrijkend dan kennis te vergaren. Dankzij de huidige vormen van communicatie worden ons tal van mogelijkheden geboden om onze vaardigheden, in theorie, te verfijnen. Alle begin zit uiteraard verscholen in de basis. Geen muziek zonder solfège...

En iedereen weet wel hoe zoet muziek kan klinken!

In dit ambacht, en geen kunst zoals sommigen beweren, zijn vaardigheid en handigheid die zijn gelinkt aan de theorie, van het allerhoogste belang. De echte ambachtsman onderscheidt zich immers van de amateur door zijn elementaire kennis. De grondige kennis en het begrip van deze theorie zullen u toelaten om al deze zaken om te zetten in de

praktijk, en daar begint het plezier en tegelijk het succes. Koken is heerlijk! Het maakt de mensen gelukkig die het "ondergaan" en geeft de auteur een bijzonder gevoel van fierheid.

Koken en tafelen doet men meestal niet alleen. Er is steeds een gevoel van convivialiteit en goedertierenheid dat dankzij de kennis en uiteraard het resultaat op de tafel en in de keuken sterk en sociaal wordt ervaren.

Koks hebben een zeer sociale functie. Niets is belangrijker dan de tafel. Dankzij de tafel worden de vriendschap en de waardering wederzijds letterlijk in kleur gebracht!

Lekker is net niet genoeg. Een goede maaltijd moet met mate spannend zijn en in geen geval vervallen in een extravagant optreden dat het doel van de maaltijd voorbij schiet. Enkel de échte ambachtsman laat zich niet vangen aan voorbijgaande grillen en modes. Hetgeen niet uitsluit dat alles in beweging is en inderdaad zinnig evolueert.

De koks zitten aan het stuur en zorgen voor het ultieme plezier en de verwondering van hun gasten. U kiest voor een schitterend ambacht dat u tal van mogelijkheden biedt.

Het is dankzij deze job dat ik tal van leuke en onwaarschijnlijk geestige mensen heb leren kennen. Het echte plezier van tafelen en koken!

Ik besluit met de beroemde uitspraak van wetenschapper en filosoof Albert Einstein: 'L'imagination est plus importante que le savoir'...op voorwaarde dat de kennis al verworven is!

*Guy Van Cauteren
Berlaere, 5 april 2009*

Dit handboek is tot stand gekomen dank zij een intense samenwerking tussen de leerkrachten van verschillende horeca-opleidingen in Vlaanderen. De uitgeverij wil door deze samenwerking de reputatie en de kwaliteit van de horeca-opleiding bestendigen en verbeteren.

Dit handboek is gerealiseerd na toetsing met professionals uit de praktijk van zowel het hotel- en restaurantwezen alsook uit de praktijk van kwaliteitszorg voeding en milieu.

Dit handboek is het resultaat van een samenwerking tussen leerkrachten van de diverse onderwijsnetten. De

mogelijkheid tot losbladigheid laat toe dat ieder school zijn eigenheid kan behouden door toevoegen van eigen notities en documentatie.

Dit handboek maakt deel uit van een reeks van 3 handboeken die perfect aansluiten bij de leerprogramma's van de 2de en de 3de graad BSO/TSO van alle netten en de leerprogramma's van het zelfstandigen – onderwijs en de volwassenenvorming.

Dit handboek wil de studenten, ook na hun opleiding, bijstaan in de verdere uitbouw van hun carrière.

De uitgever

INHOUDSTAFEL

Deel 1	Versnijdingen	11
Hoofdstuk 1	Vorbereiden van groenten en basis snijtechniek	15
1.1	Reinigen van basisgroenten	15
1.2	Methode om te versnijden	18
Hoofdstuk 2	Versnijden van groenten in allerlei vormen	21
2.1	Verklarende woordenlijst	21
2.2	Emincer – prei (dunne plakjes snijden van prei)	21
2.3	Emincer – wortel (dunne plakjes snijden van wortel)	22
2.4	Emincer – ui (dunne plakjes snijden van ui)	22
2.5	Emincer – selder (dunne plakjes snijden van selder)	23
2.6	Mirepoix – wortel (grote schijven of stukken van groenten)	23
2.7	Mirepoix – ui (grote stukken of schijven van groenten)	24
2.8	Julienne van groenten – prei (lange dunne reepjes)	25
2.9	Julienne van groenten – wortel (lange dunne reepjes)	25
2.10	Julienne van groenten – selder (lange dunne reepjes)	26
2.11	Brunoise van groenten – prei (kleine dobbelsteentjes)	27
2.12	Brunoise van groenten – wortel (kleine dobbelsteentjes)	27
2.13	Macedoine van groenten – wortel (in blokjes gesneden)	28
2.14	Macedoine van groenten – knolselder (in blokjes gesneden)	29
2.15	Dés – wortel... (doppelsteentjes)	30
2.16	Paysanne van groenten – prei, wortel, selder (in ruitjes snijden)	30
2.17	Printanière van groenten – prei, wortel, selder... (in noisettevorm)	31
2.18	Fermière van groenten prei, wortel, selder... (dubbele dikke julienne)	31
2.19	Cultivateur van groenten prei, wortel, selder... (in dunne vierkantjes gesneden)	32
2.20	Losange van groenten – groene boontjes... (ruitjes)	33
2.21	Lame (plakje)	33
2.22	Hacher (hakken van peterselie)	33
2.23	Versnipperen van uien	34
2.24	Bâtonnet van groenten – prei, wortel, selder... (staafjes)	35
2.25	Ciseleren (fijne reepjes van bladgroenten)	35
2.26	Cocottevorm van aardappelen, groenten (tonvormig)	36
2.27	Concasseren van peterselie, tomaten... (grote stukken)	37
2.28	Noisettevorm van aardappelen, groenten, fruit (bolletjes)	37
2.29	Parisiënevorm van aardappelen, groenten, fruit, ... (bolletjes)	38
2.30	Peler (= pellen, het pellen van citrusvruchten noemen we peler à vif)	38
Hoofdstuk 3	Versnijdingen in allerlei vormen van aardappelen	41
3.1	Verklarende woordenlijst	41
3.2	Kasteelaardappel – Pommes chateau	41
3.3	Grote kasteelaardappel – Pommes fondantes	42
3.4	Cocotteaardappel – Pommes cocotte	42
3.5	Nootjes aardappel – Pommes noisettes	43
3.6	Parisiënevorm – Pommes parisienne	43
3.7	Strovvorm – Pommes pailles	44
3.8	Lucifervorm – Pommes allumettes	44
3.9	Mignonetteaardappelen – Pommes mignonettes	45
3.10	Frietvorm – Pommes frites	45

3.11	Pont-neufvorm – Pommes pont-neuf	46
3.12	Vierkante aardappel – Pommes batailles	47
3.13	Chipsvorm – Pommes chips	47
3.14	Wafelvorm – Pommes gaufrettes	48
3.15	Gesoufflaerde aardappel – Pommes soufflés	48
Deel 2	Vorbereidingen en basissen	51
Hoofdstuk 1	Mirepoix en bouquets	55
1.1	Mirepoix	55
1.2	De bouquets	56
Hoofdstuk 2	Basisfonds	61
2.1	Blanke fond / Fond blanc	61
2.2	Bruine fond / Fond brun	62
2.3	Gevogeltefond / Fond de volaille	63
2.4	Wildfond / fond de gibier	64
2.5	Wildfumet / Fumet de gibier	65
2.6	Kalfsjus / Jus de veau	66
2.7	Visfumet / Fumet de poisson	67
Hoofdstuk 3	De glaces en essences	71
3.1	Glace	71
3.2	Essence	71
Hoofdstuk 4	De bindmiddelen	75
4.1	De roux	75
4.2	Beurre manié	76
4.3	Andere producten die binden	76
4.4	Griesmeel	76
4.5	Vlokken	77
4.6	Tapioca	77
4.7	Eieren	77
4.8	Aardappelen	78
4.9	Andere bindmiddelen	78
Hoofdstuk 5	De warme basissausen en hun afleidingen	81
5.1	De bechamelsaus	81
5.2	De gewone veloutésaus	81
5.3	Gevogeltevelouté	82
5.4	Visvelouté	82
5.5	Tomatensaus / Sauce Tomate	83
5.6	Bruine sausen	84
5.7	De botersausen	85
Hoofdstuk 6	De koude basissausen en hun afleidingen	89
6.1	Mayonaise / Mayonnaise	89
6.2	Vinaigrette / Vinaigrette	90
Hoofdstuk 7	De samengestelde boters	93
7.1	Definitie	93
7.2	Materiaal	93
7.3	Benodigheden	93

7.4	Werkwijze	93
7.5	Aandachtspunten	94
7.6	Afleidingen	94
Deel 3	Bereidingen	95
Hoofdstuk 1	Aardappelbereidingen – rijst – deegwaren en granen	99
1.1	Aardappelbereidingen	99
1.2	Rijst	104
1.3	Deegwaren	106
1.4	Granen	109
Hoofdstuk 2	De eieren en hun basisbereidingen	113
2.1	Spiegeleieren – oeufs sur le plat	113
2.2	Gepocheerde eieren – oeufs pochés	113
2.3	Zachtgekookte eieren – oeufs mollets	114
2.4	Halfharde eieren	114
2.5	Hardgekookte eieren – oeufs durs	114
2.6	Gefruite eieren – oeufs frits	115
2.7	Roereieren – oeufs brouillés	115
2.8	Omeletten – les omelettes	115
2.9	Omgekeerde eieren – oeufs moulés	116
2.10	Cocotte-eieren – oeufs en cocotte	116
Hoofdstuk 3	De soepen	119
3.1	Algemeenheden	119
3.2	Soepgarnituren	119
3.3	De soorten soepen	120
Hoofdstuk 4	De basisbereidingen van groenten (warme)	137
4.1	Koken op zijn Engels (à l'anglaise)	137
4.2	Binden met boter (au beurre)	138
4.3	Binden met room (à la crème)	138
4.4	Glaceren van groenten (glacer)	139
4.5	Braiseren (braiser)	139
4.6	Gratineren (gratiner)	140
4.7	Opvullen (farcir)	140
4.8	Groentepuree (purée de légumes)	141
4.9	Frituren van groenten (frire)	142
4.10	Bakken in boter (sauter au beurre)	142
4.11	Roosteren (griller)	143
4.12	Soufflé (soufflé de)	143
4.13	Groentegarnituren (garniture)	144
Hoofdstuk 5	de Basisbereidingen van vis	147
5.1	Bakken (in boter of vetstof)	147
5.2	Bakken in frituurolie	148
5.3	Koken op z'n Engels	148
5.4	Garen in court-bouillon	149
5.5	Pocheren in de oven	149
5.6	Stoven	150
5.7	Roosteren (grillen)	150

5.8	Marineren	151
5.9	Braiseren	152
5.10	Stomen	152
5.11	Mousse	153
5.12	Roken	153
5.13	Zoutkorst	154
5.14	In deegkorst	154
5.15	In papillot	155
Hoofdstuk 6 De warme basisbereidingen vlees, gevogelte, wild en orgaanvlees		159
6.1	Kort voorkoken (blancheren – dégorgeren)	159
6.2	Konfijten	159
6.3	Frituren (frire)	159
6.4	Glaceren (glacer)	160
6.5	Roosteren (griller)	160
6.6	Garen in aromaten (pocher)	161
6.7	Braden in de oven	161
6.8	Bakken aan het spit	162
6.9	Bakken in boter (sauter)	163
6.10	Gemengd bakken en stoven	164
6.11	Mousse	164
6.12	Soufflé	165
6.13	Roken	165
6.14	Stomen	166
6.15	In papillot	166
6.16	Wokken	167
6.17	Garen op lage temperatuur	168
Hoofdstuk 7 De basisbereidingen van fruit		171
7.1	De warme basisbereidingen van fruit	171
7.2	De koude basisbereidingen van fruit	172
Hoofdstuk 8 Andere bereidingstechnieken		175
8.1	Paneren	175
8.2	Wokken of roerbakken	177
8.3	Vacuïmgaren	178
Hoofdstuk 9 Nieuwe technieken		183
9.1	Roner	183
9.2	Gastrovac	184
9.3	Thermomix	184
9.4	Pacojet	184
9.5	De Thermowhip	185
9.6	Ezidri	185
9.7	Greenstar juicer	186
9.8	Rotaval	186
9.10	Clarimax	186
9.11	Espuma (lees: schuim)... Het is weer eens wat anders!	187
9.12	Texturen	187
9.13	CryoKoken	189

Deel 4	De nagerechten	193
Hoofdstuk 1	De warme nagerechten	197
1.1	Flensjes	197
1.2	Het bereiden van wafels	199
1.3	Het bereiden van beignets	201
1.4	Het bereiden van fruitbeignets	201
1.5	Het bereiden van soufflé	203
1.6	Rijstkroketten basisrecept	203
1.7	Het bereiden van warme fruitnagerechten	204
1.8	Andere	205
Hoofdstuk 2	De koude nagerechten	209
2.1	Het bereiden van fruitnagerechten	209
2.2	De bavarois	212
2.3	De crèmes	213
2.4	De puddingen	216
2.5	De mousses	216
2.6	Yoghurt en kwarkgerechten	219
2.7	Rijstnagerechten	220
2.8	Ijsnagerechten	222
Hoofdstuk 3	De sausen	231
3.1	Chocoladesaus	231
3.2	Caramelsaus	231
3.3	Fruitsaus of coulis	231
Hoofdstuk 4	Beslag en deegsoorten	235
4.1	Soezenbeslag – La pâte à choux	235
4.2	Brokkeldeeg – la pâte brisée – kruimeldeeg	235
4.3	Zanddeeg – la pâte sablée	236
4.4	Biscuitbeslag – la pâte à bisquit	236
4.5	Genoisebeslag – la pâte à génoise	237
4.6	Lepelbeslag	237
4.7	Cakebeslag	238
4.8	Tulpenbeslag	239
4.9	Bladerdeeg – la pâte feuilletée	239
4.10	Vetdeeg – foncéeerdeeg	240
Hoofdstuk 5	De schuimen – les meringues	243
5.1	Rauw schuim	243
5.2	Kookschuim – La meringue à l'italienne	243
5.3	Bakschuim	243
Deel 5	De leukentermen	245