

HOOFDSTUK 1

KOUDE BEREIDINGEN

11

1	De koude sausen	12
1.1	Mayonaise	12
1.1.1	Inleiding	12
1.1.2	Soorten mayonaise	13
1.1.2.1	Ambachtelijke mayonaise (met foodprocessor of cutter)	13
1.1.2.2	Magere of industriële mayonaise	13
1.1.2.3	Gekookte mayonaise	14
1.1.2.4	Koude sausen op basis van mayonaise	15
1.1.2.5	Saus voor geprepareerde filet américain	15
1.2	Vinaigrette	16
1.3	Slasaus of dressing (magere mayonaise) met de cutter	16
1.4	Speciale koude sausen	17
1.4.1	Soorten speciale koude sausen	17
1.4.1.1	Cranberrysaus	17
1.4.1.2	Cumberlandsaus	17
1.4.1.3	Engelse mosterd	18
1.4.1.4	Mierikswortelroomsaus	18
1.4.2	Koude sausen – nieuwe trends	18
1.4.2.1	Pesto groen	18
1.4.2.2	Pesto rood	18
1.4.2.3	Dipsaus van bataat	19
1.4.2.4	Guacamole	19
1.4.2.5	Tzatziki	20
1.4.2.6	Tapenade	20
1.4.2.7	Paprika feta spread	21
1.4.2.8	Pompoenchutney	21
1.4.2.9	Chutney van witloof	22
2	De salades	22
2.1	De indeling van de salades	22
2.2	Soorten salades	23
2.2.1	Vleessalade	23
2.2.2	Hespensalade (of hamsalade)	23
2.2.3	Hesp-preisalade of ham-preisalade	24
2.2.4	Italiaanse salade	24
2.2.5	Tongsalade	25
2.2.6	Kipsalade	25
2.2.7	Kip met curry	25
2.2.8	Kippensalade groenten en jonge kaas	25
2.2.9	Smossalade	26
2.2.10	Tonijnsalade	26
2.2.11	Zalmsalade	26

2.2.12	Krabsalade	26
2.2.13	Garnaalsalade	27
2.2.14	Noordzeesalade	27
2.2.15	Zeevruchtensalade	27
2.3	Magere salades (zonder mayonaise)	28
2.3.1	Vleessalade	28
2.3.2	Tongsalade	28
2.3.3	Zomersalade	28
2.3.4	Zwitserse salade	28
2.3.5	Deegwarensalade	29
3	Bereide koude gerechten	29
3.1	Soorten koude bereide gerechten	29
3.1.1	Pastei in korst (paté en croûte)	29
3.1.1.1	Bladerdeeg	29
3.1.1.2	Korstdeeg	30
3.1.1.3	Voorbeeld van een vleesfarce	30
3.1.2	Vispastei	31
3.1.3	Zalmpastei	32
3.1.4	Zeevruchtenpastei	33
3.1.5	Paling in 't groen	34
3.1.6	Vitello Tonato	34
3.1.7	Tartaar van rund	35
3.1.8	Carpaccio van rund	36
4	Andere mogelijkheden van koude eetklare gerechten	36
4.1	Koude schotels	36
4.1.1	Soorten koude schotels	36
4.1.1.1	Mogelijkheden	36
4.1.1.2	Tips voor het maken van koude schotels	37
4.2	Belegde broodjes	37
4.2.1	Waarom kiest de consument voor belegde broodjes?	38
4.2.2	Enkele tips bij het maken en aanbieden van broodjes	39
4.2.3	De zes gouden regels voor een goed belegd broodje	39
4.2.3.1	Het afbakken	39
4.2.3.2	Het beleggen	39
4.2.3.3	Hoe een kant-en-klaar broodje verpakken?	40
4.2.3.4	Hygiëne (HACCP) en orde	40
4.2.3.5	Kostprijs	40
4.2.3.6	Klantvriendelijkheid	40
4.2.4	Punten in acht te nemen als men werkt met bevroren broodjes	40
4.2.5	Volgorde van bewerkingen bij de bereiding van een broodje!	41
4.2.6	Broodjesideeën	41

4.3	Aperitiefhapjes	44
4.3.1	Tournedos van gedroogde ham met rillettes (voor 8 hapjes)	44
4.3.2	Corolles (quiches) met spek, ham en lentegroentjes (voor 60 hapjes)	44
4.3.3	Breydelkroketje met mosterdsausje (voor 1 hapje)	44
4.3.4	Duobelle met wildpastei en 2 soorten ajuinconfituur (voor 1 hapje)	44
4.3.5	Glaasje met groentemousse, kaantjes en gebakken varkenshersen (voor 50 hapjes)	45
4.3.6	Canelito's met hammousse en pipetje met porto (voor 80 hapjes)	45
5	Het maken van buffetten	45
5.1	Inleiding	45
5.2	Om te vermijden: volgende (louter theoretische) gulden regels.	46
5.2.1	Het te verorberen product moet 'af' zijn.	46
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.	46
5.2.3	De decoratie van een product dient zodanig verfijnd te zijn dat ze het te garneren product niet verdoezelt.	46
5.2.4	De gebruikte garnituur moet qua kostprijs in verhouding staan tot het te garneren iets.	46

HOOFDSTUK 2		
CULINAIRE		
BEREIDINGSTECHNIKEN		47
1	Kooktechnieken	48
1.1	Invloed van verhitting op vlees	48
1.1.1	Hitte en smaak	48
1.1.2	Hitte en kleur	49
1.1.3	Hitte en textuur	49
1.1.3.1	50 °C	49
1.1.3.2	60 °C	49
1.1.3.3	65 °C	49
1.1.3.4	70 °C	50
1.1.3.5	90 °C	50
1.2	De ideale bereidingswijze	50
1.2.1	De methode is afhankelijk van het vlees	50
1.2.2	Het belang van voorverwarmde borden	50
1.3	Braad- en bakmethodes	50
1.3.1	Het belang van nagaren	50
1.3.2	Beoordeling van de gaarheid	51
1.3.2.1	Bleu	51
1.3.2.2	Saignant	51
1.3.2.3	A point	51
1.3.2.4	Bien cuit	52
1.4	Fonds en bouillons	52
1.5	Vorbereiding van vlees	52
1.5.1	Malen, versnijden, slaan	52
1.5.2	Larderen	52
1.5.3	Malsmakers	53
1.5.4	Klein snijden	53
1.5.5	Pekelen	53
1.5.6	Marineren	53
1.6	Garnituren en sausen	54
1.6.1	Garnituur	54
1.6.2	Sausen	54
2	Bakken	55
2.1	Werkwijze	55
2.2	Enkele tips	56
3	Braden	56
3.1	Enkele tips	57
3.2	Waarop letten bij het braden van gevogelte?	58
3.3	Braden aan het spit	58
3.3.1	Hoe ga je te werk?	58
4	Smoren	59
4.1	Microgolfoven	59

5	Stomen	60	10	Wokken	73
5.1	Enkele tips	60	10.1	Historiek	73
5.2	In papillot	60	10.2	Vorbereiding van een wok	73
5.3	Hoe ga je te werk?	61	10.3	Gebruik van de wok	74
6	Garen op lage temperatuur	61	10.3.1	Roerbakken	74
6.1	Konfijten	62	10.3.2	Frituren in de wok	75
7	Pocheren	62	10.3.3	Stoven in de wok	75
7.1	Pocheren doe je als volgt	63	10.3.4	Bereidingen	75
7.2	Enkele tips	63	10.3.5	Reinigen van de wok	75
7.3	Pocheren van grote stukken	63	10.3.6	Miniwok	76
8	Stoven	63	10.4	Recepten	76
8.1	Enkele tips	64	10.4.1	Lamsvlees met vijfkruiden	76
9	Barbecue, grillen, roosteren, roken	64	10.4.2	Kalfsvlees met zwezeriken	76
9.1	De oorsprong van barbecue	65	10.4.3	Chinese runderlapjes	77
9.2	De brandstof	65	10.4.4	Varkenvlees	77
9.3	De rooster	65	10.4.5	Thailandse varkensribbetjes met tomatenrijst	77
9.4	Belangrijke barbecue-regels	65	10.4.6	Kip en kalkoen	78
9.4.1	Het aansteken van een houtskoolvuur	65	10.4.6.1	Exotische kalkoen	78
9.4.2	Smaak en aroma bevorderen	65	10.4.6.2	Chiky-Khan	78
9.4.3	Waarop moet je letten bij de verkoop	66	11	Teppanyaki	79
9.4.4	Hoe veilig en gezond barbecueën?	66	11.1	Recepten	79
9.4.5	Nadien	66	11.1.1	Teppanyakisaus	79
9.4.6	Voorkom kruisbesmetting	67	11.1.2	Biefstuk met gamba's (4 personen)	80
9.4.7	Waarom beweren sommigen dat barbecueën ongezond is?	67	12	Gourmet	80
9.4.8	Barbecue met lavastenen	67	12.1	Recepten	81
9.5	Grillen	68	12.1.1	Steak Suisse	81
9.6	Roosteren	68	12.1.2	Lamssteak	81
9.7	Roken	69	12.1.3	Gevulde varkenshaasjes	81
9.8	Nieuwe trends	69	12.1.4	Worst met prei	82
9.9	Enkele griltijden (bij benadering)	70	12.1.5	Gehaktballetjes met ajuin en spek	82
9.10	Een paar voorbeelden van lekkere vleescombinaties voor een mixed grill	70	13	Fondue	82
9.11	Marinade	71	14	Vacuüm-garen	83
9.12	Recepten	71	14.1	Wat is vacuüm-garen?	83
9.12.1	Grillham	71	14.2	Hoe te werk gaan?	84
9.12.2	Eetklare vleesgerechten	71	14.3	Waarop letten bij het vacuüm-garen?	85
9.12.3	Gemarineerde varkenshaasjes	72	14.4	Tips bij vacuüm-garen	85
9.12.4	Brochette Mexico	72	14.5	Recepten	86
9.12.5	Zure roomsaus met bieslookpuree	72	14.5.1	Asperges bereiden	86
			14.5.2	Osso bucco op z'n Milanees	86

HOOFDSTUK 3

WARME BEREIDINGEN

87

1	Warme sausen	88	2.1.3.1	Vleesbouillon	116
1.1	Basisprincipes	88	2.1.3.2	Consommé	117
1.1.1	De smaak	89	2.1.3.3	Agnes Sorel crèmesoepp	117
1.1.1.1	Blanke fond	89	2.1.3.4	Velouté Rossini	118
1.1.1.2	Bruine fond	90	2.1.3.5	Broccolirroomsopp	118
1.1.1.3	Vleesbouillon	90	2.1.3.6	Wortelsopp	119
1.1.1.4	Visfumet	91	2.1.3.7	Winterse erwtensoep met kip	119
1.1.2	De consistentie (of dikte)	92	2.1.3.8	Koud komkommersoeppje met gerookte zalm	120
1.2	Sausbereidingstechnieken	92	2.1.3.9	Gouden gazpacho (koude soep)	121
1.2.1	Klassieke bereidingstechniek (met KOUDE vloeistof)	92	2.1.3.10	Spaanse zarzuela	121
1.2.2	Convenience methode	92		HACCP-plan voor het maken van bereide gerechten in de slagerij	123
1.3	Classificatie en soorten	93	2.2	Stoofgerechten	125
1.3.1	Witte sausen	93	2.2.1	Hongaarse goulash	125
1.3.1.1	Bechamelsaus (sauce Béhamel)	94	2.2.2	Osso bucco	126
1.3.1.2	Veloutésausen (sauce velouté)	94	2.2.3	Vlaamse hutsepott/stamppott	127
1.3.1.3	Tomatensaus (sauce tomate)	97	2.2.4	Gentse hutsepott	128
1.3.2	Bruine sausen	100	2.2.5	Stoofvlees op Vlaamse wijze	129
1.3.2.1	Demi-glacesaus (sauce demi-glace)	101	2.2.6	Kalfsfricassee (kalfsblanquette) met champignons	130
1.3.3	Eier- of geklopte botersausen (sauce au beurre)	103	2.2.7	Kalfsfricassee ménagère	130
1.3.3.1	Hollandse saus (sauce hollandaise)	104	2.2.8	Gentse waterzooi van kip	131
1.3.3.2	Bearnaisesaus (sauce béarnaise)	105	2.2.9	Konijn met wintergroenten en bruin bier	132
1.4	Convenience koken	106	2.3	Feestgerechten	134
1.4.1	Wat is convenience food?	106	2.3.1	Orloffgebraad met kaassaus	134
1.4.2	Toepassing	106	2.3.2	Gevulde kipfilets	135
1.4.3	Voorbewerking	107	2.3.3	Varkenshaasje op Bulgaarse wijze	136
1.4.4	Sausen en gerechten met halffabricaten	107	2.3.4	Licht gerookt varkenshaasje met champignonroomsaus	136
1.4.4.1	Videevulling	107	2.3.5	Varkenshaasje Wellington	137
1.4.4.2	Lasagne	109	2.4	Wereldkeuken	140
1.4.4.3	Zoetzuur varkensvlees	109	2.4.1	Cannelloni tri colore	140
1.4.4.4	Zalmfilet met Hollandaise	110	2.4.2	Nasi goreng	141
1.5	Kroketten	110	2.4.3	Bami goreng	141
1.5.1	Kaaskroketten	111	2.4.4	Chili con carne	142
1.5.2	Gevogeltekroketten	112	2.4.5	Kippenblokjes in sojasaus	143
1.5.3	Garnaalkroketten	113	2.4.6	Moussaka	144
2	Het maken van bereide gerechten	115	2.4.7	Tajine met lamsbout en bonen	145
2.1	Soepen	115	2.4.8	Pizza, lasagne, spaghetti	146
2.1.1	Inleiding	115	2.4.8.1	Samenstelling basis vleessaus	146
2.1.2	Indeling van de soepen	115	2.4.8.2	Vleespizza (20 à 30 stuks)	146
2.1.3	Recepten	116	2.4.8.3	Lasagne	147
			2.4.8.4	Lasagne verde	147
			2.4.8.5	Visbereidingen pizza, lasagne	147
			2.4.8.6	Vispizza	148
			2.4.8.7	Lasagne met zeevruchten	148
			2.4.9	Foodtrucks	148

2.5	Wildbereidingen	150
2.5.1	Everzwijnfilet met gepocheerde peertjes	150
2.5.2	Filet van haas met poivradesaus	151
2.5.3	Eendenborstfilet met driepeperroomsaus en zuiders groentegarnituur	152
2.5.4	Hazenpeper	153
2.5.5	Struisvogelfilet met gembersiroop en groenteflan	154
2.6	Visbereidingen	157
2.6.1	Inleiding	157
2.6.2	Aankoop en verwerking	157
2.6.2.1	Kenmerken en versheid	157
2.6.2.2	Vorbereiden en bewerken van vis	157
2.6.3	Gemarineerde zeewolf met Provençaalse aardappelen	158
2.6.4	Gebakken scampi in knoflookroomsaus	159
2.6.5	Snoekbaars met een korstje van tapenade	160
2.6.6	Waterzooi van riviervis	161
2.7	Vegetarische variaties bij de slager	163
2.7.1	Inleiding	163
2.7.2	Wat weten we over: vegetarisch, veganistisch, ...	163
2.7.2.1	Vegetariërs	163
2.7.2.2	Veganisten	164
2.7.2.3	Flexitariërs	164
2.7.2.4	Klimatariërs	164
2.7.3	De verschillende soorten 'vleesvervangers'	164
2.7.3.1	Peulvruchten	164
2.7.3.2	Noten en zaden	164
2.7.3.3	Aziatische specialiteiten	164
2.7.3.4	Nieuwe 'vleesvervangers'	165
2.7.3.5	Sojabrokken	166
2.7.3.6	Quorn®	166
2.7.3.7	Beeter	166
2.7.4	Recepten	166
2.7.4.1	Vegetarische oosterse Parmentierschotel	166
2.7.4.2	Macaroni met een kleurtje	167
2.7.4.3	Lasagne met knolselder en spinazie	168
2.7.4.4	Ricottataart met zongedroogde tomaten	169
2.7.4.5	Cannelloni Tri colore voor 15 personen	170

2.7.4.6	Veggieburger met zoete aardappelen	171
2.7.4.7	Veggieburger met spinazie	172
2.7.4.8	Veggieburger met havermout	172
2.7.4.9	Aardappelburger	173
3	Tips voor de klant	174
3.1	Tips bij het verwarmen van klaargemaakte gerechten	174
3.2	Tips bij het bakken van gevulde kalkoen	174

HOOFDSTUK 4

ANDERE PRODUCTEN EN HUN CULINAIRE TOEPASSINGEN BIJ DE SLAGER-TRAITEUR

175

1	Kaas	176
1.1	Inleiding	176
1.2	Wat is kaas?	176
1.3	Bereiding van kaas	177
1.4	Indeling van de kaas	177
1.5	Kwaliteit van kaas	178
1.5.1	Vetgehalte	178
1.5.2	Kwaliteit van de melk	178
1.5.3	Bewaren van kaas	178
1.5.4	Versnijden van kaas	178
1.6	Kaas bij de slager-traiteur: de meest voorkomende kaassoorten	180
1.7	Tips voor de slager-traiteur	180
1.8	Kaasschotel en kaasgarnituren Portionering, schikking Het samenstellen van een kaasschotel	180
1.8.1	Hoeveelheden	180
1.8.2	Enkele aandachtspunten bij het samenstellen	181
1.8.3	Keuze van de kaassoorten	181
1.8.4	Passende begeleiders	182
1.8.5	Wijn bij kaas	182
1.8.6	Bier bij kaas	182
1.9	Recepten	183
1.9.1	Gevulde aardappel met gedroogde ham en tallegio	183
1.9.2	Gepaneerde Camembert met uienconfituur	183
1.9.3	Doyennepeer met gorgonzola	184
1.9.4	Plattekaastaart met peertjes	184
2	Groenten	185
2.1	Inleiding	185

HOOFDSTUK 5		
MARKETING IN DE		
MODERNE SLAGERIJ		205
1	Wat is marketing?	206
1.1	Marktgericht ondernemen	206
1.2	Marketingmix	206
2	Presentatie en blikvangers	207
2.1	Algemeen	207
2.2	Blikvangers	208
2.3	Zorg er steeds voor dat alles wat je als blikvanger gebruikt, ook eetbaar is	209
2.4	Extra schijnwerpers	210
2.5	Klantvriendelijkheid	211
2.6	Besluit	211

HOOFDSTUK 6

ALLERGENEN - TRACEERBAARHEID - ETIKETTERING 213

1	Allergenen in de voeding	214
1.1	Wetgeving	214
1.2	Wat zijn allergenen?	214
1.3	Verschil tussen allergie en intolerantie?	214
1.4	Wettelijke allergenen	215
1.5	Hoe komen allergenen in levensmiddelen terecht?	217
1.6	Hoe omgaan met het risico van allergenen?	217
1.7	Welke aspecten zijn van belang bij het uitwerken van de procedure voor mondelinge overdracht?	217
2	Traceerbaarheid	218
2.1	Traceerbaarheid in de voedingssector	218
2.2	Stadia in de tracersing	218
2.2.1	Tracersing van inkomende voedingsmiddelen	218
2.2.2	Interne traceerbaarheid	219
2.2.3	Tracersing van uitgaande voedingsmiddelen	219
2.3	Wettelijke basis	219
2.4	Andere vormen van traceerbaarheid	219
3	Etikettering	220
3.1	Wat moet je etiketteren?	220
3.2	Wanneer moet je etiketteren?	221
3.3	Wat moet er verplicht op een etiket staan?	223
3.3.1	Voorbeeld etiket	224
3.4	Verplichte vermeldingen nader bekeken	226
3.5	Presentatie van verplichte informatie	229
3.6	Andere wetgeving die eveneens van toepassing is	229