

## Deel 1

<b>HOOFDSTUK 1 VOORBEREIDEN VAN GROENTEN EN BASIS SNIJTECHNIEK</b>	<b>12</b>
1.1 Reinigen van basisgroenten	12
1.2 Methode om te versnijden	16
<b>HOOFDSTUK 2 VERSNIJDEN VAN GROENTEN EN FRUIT IN ALLERLEI VORMEN</b>	<b>18</b>
2.1 Verklarende woordenlijst	18
2.2 Émincer – prei (dunne plakjes snijden van prei)	18
2.3 Émincer – wortel (dunne plakjes snijden van wortel)	19
2.4 Émincer – ui (dunne plakjes snijden van ui)	20
2.5 Émincer – selder (dunne plakjes snijden van selder)	20
2.6 Mirepoix – wortel (grove schijven of stukken van groenten)	21
2.7 Mirepoix – ui (grove stukken of schijven van groenten)	22
2.8 Julienne van groenten – prei (lange dunne reepjes)	22
2.9 Julienne van groenten – wortel (lange dunne reepjes)	23
2.10 Julienne van groenten – selder (lange dunne reepjes)	24
2.11 Brunoise van groenten – prei (kleine dobbelsteentjes)	25
2.12 Brunoise van groenten – wortel (kleine dobbelsteentjes)	25
2.13 Macédoine van groenten – wortel (in blokjes gesneden)	26
2.14 Macédoine van groenten – knolselder (in blokjes gesneden)	27
2.15 Dés – wortel... (doppelsteentjes)	28
2.16 Paysanne van groenten – prei, wortel, selder (in ruitjes snijden)	29
2.17 Printanière van groenten in noisettevorm, in paysanne of in brunoise	29
2.18 Fermière van groenten prei, wortel, selder... (= dikke julienne)	30
2.19 Cultivateur van groenten prei, wortel, selder... (in dunne vierkantjes gesneden)	31
2.20 Losange van groenten – groene boontjes... (lange ruitjes)	32
2.21 Lame (plakje)	32
2.22 Hacher (hakken van peterselie)	32
2.23 Versnipperen van uien en sjalotten	33
2.24 Bâtonnet van groenten – prei, wortel, selder... (staafjes)	34
2.25 Ciseleren (fijne reepjes van bladgroenten)	35
2.26 Cocottevorm van aardappelen, groenten (tonvormig)	35
2.27 Concasseren van peterselie, tomaten... (grove stukken)	36
2.28 Noisettevorm van aardappelen, groenten, fruit (bolletjes)	37
2.29 Parisiennevorm van aardappelen, groenten, fruit (bolletjes)	38
2.30 Peler (= pellen, het pellen van citrusvruchten noemen we peler à vif)	38
<b>HOOFDSTUK 3 VERSNIJDINGEN IN ALLERHANDE VORMEN VAN AARDAPPELEN</b>	<b>42</b>
3.1 Verklarende woordenlijst	42
3.2 Kasteelaardappel – Pommes château	43
3.3 Cocotteaardappel – Pommes cocottes	43
3.4 Nootjesaardappel – Pommes noisettes	44
3.5 Parisiennevorm – Pommes parisienne	45
3.6 Strovorm – Pommes paille	46
3.7 Lucifervorm – Pommes allumettes	47
3.8 Mignonetteaardappelen – Pommes mignonettes	47
3.9 Frietvorm – Pommes frites	48
3.10 Pont-neufvorm – Pommes pont-neuf	49
3.11 Vierkante aardappel – Pommes bataille	49
3.12 Chipsvorm – Pommes chips	50
3.13 Wafelvorm – Pommes gaufrettes	51
3.14 Geblazen aardappel – Pommes soufflées	52
3.15 Samenvatting	53

## Deel 2

<b>HOOFDSTUK 1 MIREPOIX EN BOUQUETS</b>	<b>60</b>
1.1 Mirepoix	60
1.2 De bouquets	61
1.3 Matignon – matignon	61
<b>HOOFDSTUK 2 BASISFONDS</b>	<b>64</b>
2.1 Blanke fond/Fond blanc	64
2.2 Groentebouillon/Bouillon de légumes	65
2.3 Bruine fond/Fond brun	66
2.4 Fond van geroosterde groenten/Fond brun de légumes	67
2.5 Gevogeltefond/Fond de volaille	67
2.6 Wildfond/Fond de gibier	68
2.7 Wildfumet/Fumet de gibier	69
2.8 Kalfsjus/Jus de veau	70
2.9 Visfumet/Fumet de poisson	71
2.10 Champignonfumet/Fumet de champignon	73
<b>HOOFDSTUK 3 DE GLACES EN ESSENCES</b>	<b>76</b>
3.1 De glaces	76
3.2 De essences	77
<b>HOOFDSTUK 4 DE BINDMIDDELEN</b>	<b>80</b>
4.1 De roux	80
4.2 Beurre manié	81
4.3 Andere producten die binden	81
4.4 Griesmeel	82
4.5 Vlokken	82
4.6 Tapioca	83
4.7 Eieren	83
4.8 Aardappelen	84
4.9 Room	84
4.10 Andere bindmiddelen	84
<b>HOOFDSTUK 5 DE WARME BASISSAUSEN EN HUN AFLEIDINGEN</b>	<b>86</b>
5.1 De bechamelsaus	86
5.2 De gewone veloutésaus	86
5.3 Gevogeltevelouté	87
5.4 Visvelouté	87
5.5 Tomatensaus/Sauce Tomate	89
5.6 Bruine sausen	90
5.7 De botersausen	91
<b>HOOFDSTUK 6 DE KOUDE BASISSAUSEN EN HUN AFLEIDINGEN</b>	<b>96</b>
6.1 Mayonaise/Mayonnaise	96
6.2 Vinaigrette/Vinaigrette	97
6.3 Veganaise op basis van plantaardige melk en plantaardige olie	98
6.4 Veganaise op basis van zijdetofu en plantaardige olie	98
6.5 Veganaise op basis van geleermiddelen	99
6.6 Veganaise op basis van zetmeelrijke groenten	100
6.7 Veganaise op basis van aquafaba	101
<b>HOOFDSTUK 7 DE SAMENGESTELDE BOTERS</b>	<b>103</b>
7.1 Definitie	103
7.2 Materiaal	103
7.3 Benodigdheden	103
7.4 Werkwijze	103
7.5 Aandachtspunten	104
7.6 Afleidingen	104

## Deel 3

<b>HOOFDSTUK 1 APERITIEFHAPJES</b>	<b>108</b>
1.1 Historiek van het aperitiefhapje (zakouski, amuse-gueule)	108
1.2 Terminologie	108
1.3 Toepassingen algemeen	109
1.4 Kooktechnieken	109
1.5 Toepassingen	109
<b>HOOFDSTUK 2 AARDAPPELBEREIDINGEN – RIJST – DEEGWAREN EN GRANEN</b>	<b>114</b>
2.1 Aardappelbereidingen	114
2.2 Rijst	123
2.3 Deegwaren	126
2.4 Granen	129
<b>HOOFDSTUK 3 DE EIEREN EN HUN BASISBEREIDINGEN</b>	<b>132</b>
3.1 Spiegeleieren – oeufs sur le plat	132
3.2 Gepocheerde eieren – oeufs pochés	132
3.3 Zachtgekookte eieren – oeufs mollets	133
3.4 Halfharde eieren	134
3.5 Hardgekookte eieren – oeufs durs	134
3.6 Gefruite eieren – oeufs frits	134
3.7 Roereieren – oeufs brouillés	135
3.8 Omeletten – les omelettes	135
3.9 Omgekeerde eieren – oeufs moulés	136
3.10 Cocotte-eieren – oeufs en cocotte	136
<b>HOOFDSTUK 4 DE SOEPEN</b>	<b>138</b>
4.1 Algemeenheden	138
4.2 Soepgarnituren	138
4.3 De soorten soepen	140
<b>HOOFDSTUK 5 DE BASISBEREIDINGEN VAN GROENTEN (WARME) EN ZEEGROENTEN</b>	<b>158</b>
5.1 Koken op zijn Engels (à l'anglaise)	158
5.2 Binden met boter (au beurre)	159
5.3 Binden met room (à la crème)	160
5.4 Glaceren van groenten (glacer)	160
5.5 Braiseren (braiser)	161
5.6 Gratineren (gratiner)	162
5.7 Opvullen (farcir)	162
5.8 Groentepuree (purée de légumes)	164
5.9 Frituren van groenten (frire)	165
5.10 Bakken in boter (sauter au beurre)	165
5.11 Roosteren (griller)	166
5.12 Soufflé (soufflé de)	167
5.13 Groentegarnituren (garniture)	167
5.14 Bereiding van algen en zeewier	168
<b>HOOFDSTUK 6 DE BASISBEREIDINGEN VAN GEDROOGDE PEULVRUCHTEN</b>	<b>171</b>
6.1 Koken en weken van gedroogde peulvruchten	171
6.2 Peulvruchten als bindmiddel (bv. maaltijdsoepen, in sausen, in gebak...)	172
6.3 Peulvruchten: hummusbereidingen – Peulvruchten als spread/dip/mousse	172
<b>HOOFDSTUK 7 DE BASISBEREIDINGEN VAN VIS</b>	<b>174</b>
7.1 Bakken (in boter of vetstof)	174
7.2 Bakken in frituurolie	175
7.3 Koken op z'n Engels	175
7.4 Garen in court-bouillon	176
7.5 Pocheren in de oven	177

7.6	Stoven	177
7.7	Roosteren (grillen)	178
7.8	Marineren	179
7.9	Braiseren	180
7.10	Stomen	180
7.11	Flan, soufflé, mousseline	181
7.12	Roken	182
7.13	Zoutkorst	182
7.14	In deegkorst	183
7.15	In papillot	184
<b>HOOFDSTUK 8 DE WARME BASISBEREIDINGEN VLEES, GEVOGELTE, WILD EN ORGAANVLEES</b>		<b>186</b>
8.1	Kort voorkoken (blancheren)	186
8.2	Konfijten	186
8.3	Frituren (frire)	187
8.4	Glaceren (glacer)	188
8.5	Roosteren (griller)	188
8.6	Garen in aromaten (pocher)	189
8.7	Braden in de oven (rôtir au four)	190
8.8	Braden aan het spit (rôtir à la broche)	190
8.9	Bakken in boter (sauter)	191
8.10	Poeleren (Poêler)	192
8.11	Gemengd bakken en stoven	193
8.12	Flan	194
8.13	Soufflé	195
8.14	Roken	195
8.15	Stomen	196
8.16	In papillot	197
8.17	Roerbakken	198
<b>HOOFDSTUK 9 VLEES- EN VISVERVANGERS</b>		<b>200</b>
9.1	Inleiding	200
9.2	Tofu en tempeh	200
9.3	Seitan	203
9.4	TVP of sojavezels	203
9.5	Quorn	203
9.6	Beeter	204
9.7	Noten	204
<b>HOOFDSTUK 10 DE BASISBEREIDINGEN VAN FRUIT</b>		<b>208</b>
10.1	De warme basisbereidingen van fruit	208
10.2	De koude basisbereidingen van fruit	212
<b>HOOFDSTUK 11 PANEREN</b>		<b>214</b>
11.1	Paneren op zijn Engels (paner à l'anglaise)	214
11.2	Paneren op zijn Frans (paner à la française)	215
11.3	Paneren op zijn Italiaans (paner à l'italienne)	215
11.4	Paneren met bloem	216
11.5	Tempura	217
11.6	Plantaardig paneren	217
<b>HOOFDSTUK 12 ANDERE EN NIEUWE BEREIDINGSTECHNIEKEN</b>		<b>219</b>
12.1	Vacuümgaren	219
12.2	Roner	221
12.3	Gastrovac	222
12.4	Thermomix	223
12.5	Pacojet	223
12.6	Sifon	224
12.7	Ezidri – Excalibur	224

12.8	Greenstar juicer	225
12.9	Rotaval	225
12.10	Microgolfoven	225
12.11	Big Green EGG	226
12.12	Espuma (lees: schuim)	226
12.13	Texturen	227
12.14	CryoKoken	228
12.15	Foodpairing	229

## Deel 4

<b>HOOFDSTUK 1 DE WARME NAGERECHTEN</b>	<b>236</b>	
1.1	Flensjes (crêpes)	236
1.2	Het bereiden van wafels	239
1.3	Het bereiden van beignets	241
1.4	Het bereiden van fruitbeignets	242
1.5	Het bereiden van soufflé	242
1.6	Rijstkroketten basisrecept	243
1.7	Het bereiden van warme fruitnagerechten	243
1.8	Andere	244
<b>HOOFDSTUK 2 DE KOUDE NAGERECHTEN</b>	<b>248</b>	
2.1	Het bereiden van fruitnagerechten	248
2.2	De bavarois	251
2.3	De crèmes	252
2.4	De puddingen	255
2.5	De mousses	256
2.6	Yoghurt en kwarkgerechten	260
2.7	Rijstnagerechten	261
2.8	IJsnagerechten	262
<b>HOOFDSTUK 3 DE SAUSEN</b>	<b>266</b>	
3.1	Chocoladesaus	266
3.2	Karamelsaus	266
3.3	Fruitsaus of coulis	267
<b>HOOFDSTUK 4 BESLAG EN DEEGSOORTEN</b>	<b>270</b>	
4.1	Soezenbeslag (la pâte à choux)	270
4.2	Brokkeldeeg (la pâte brisée – kruimeldeeg)	271
4.3	Zanddeeg (la pâte sablée)	271
4.4	Biscuitbeslag (la pâte à biscuit)	272
4.5	Genoisebeslag (la pâte à génoise)	273
4.6	Lepelbeslag	273
4.7	Cakebeslag	274
4.8	Tulpenbeslag (la pâte de tuille)	275
4.9	Vetdeeg – fonceerdeeg	276
4.10	Vegetarische variant	276
<b>HOOFDSTUK 5 DE SCHUIJEN – LES MÉRINGUES</b>	<b>278</b>	
5.1	Rauw schuim	278
5.2	Kookschuim (la meringue à l'italienne)	278
5.3	Bakschuim	279
5.4	Ei-eiwitbereidingen op basis van aquafaba	280

## Deel 5

<b>HOOFDSTUK 1 BANKETTEN, BUFFETTEN EN RECEPTIES</b>	<b>284</b>
1.1 Banketten	284
1.2 Buffetten	286
1.3 Recepties	287
1.4 Algemene opmerkingen bij buffet, banket en receptie	288

## Deel 6

<b>HOOFDSTUK 1 FOODCOSTBEREKENING VAN GERECHTEN</b>	<b>292</b>
1.1 Algemeen	292
1.2 Financiële aspecten	292
1.3 Een voorbeeld van een kostprijsberekening	292
1.4 De 5%-regel	293
1.5 Problemen bij de kostprijsberekening	293

## Deel 7

<b>HOOFDSTUK 1 DE VEGETARISCHE EN VEGANISTISCHE VARIANT</b>	<b>300</b>
1.1 Definitie	300
1.2 Overzichtstabel	300
<b>HOOFDSTUK 2 VEEL GEBRUIKTE KEUKENTERMEN</b>	<b>304</b>