

## INHOUDSTAFEL

### KEUKEN IN THEORIE

#### Hoofdstuk 1 De keuken in een gastronomisch restaurant

- 1.1** Vragenronde met Gert De Mangeleer – restaurant Hertog Jan **16**
- 1.1.1** Over welke kwaliteiten moet een goede kok beschikken? **16**
- 1.1.2** Waarom koos je voor dit beroep? **16**
- 1.1.3** Welke aspecten moeten zeker aan bod komen in een koksopleiding? **16**
- 1.1.4** Koos je bewust voor de gastronomische keuken? **17**
- 1.1.5** Wat zijn de taken van de chef in een gastronomisch restaurant? **17**
- 1.1.6** Beschik je over de nodige hulpmiddelen om alle taken naar behoren uit te voeren? **17**
- 1.1.7** Voorbeeld van een kaart van een gastronomisch restaurant **18**
- 1.2** De brigade **18**
- 1.2.1** Organigram van de brigade **19**
- 1.2.2** Bespreking van alle functies die mogelijk zijn in een gastronomisch restaurant **19**
- 1.2.3** De kledij **21**
- 1.3** Infrastructuur **23**
- 1.3.1** Hoe organiseren we onze keuken? **23**
- 1.3.2** Routing in een keuken **23**
- 1.3.3** De verschillende afdelingen in de keuken **24**
- 1.4** Het nodige materieel **28**
- 1.4.1** Hoe richten we onze keuken in? **28**
- 1.4.2** Hoe plaatsen we de apparatuur? **29**
- 1.4.3** De keukenapparatuur **29**
- 1.4.4** Het keukenmaterieel **50**

#### Hoofdstuk 2 Het voedingsmodel

- 2.1** Wat zit er in elke groep? **78**
- 2.1.1** Water **78**
- 2.1.2** Graanproducten & aardappelen **79**
- 2.1.3** Groenten **79**
- 2.1.4** Fruit **79**
- 2.1.5** Melkproducten **79**
- 2.1.6** Vlees, vis, eieren & vervangproducten **80**
- 2.1.7** Smeer- & bereidingsvet **80**
- 2.1.8** Restgroep **80**
- 2.2** De voedingsdriehoek **81**

#### Hoofdstuk 3 Foodcost en portiebeheer

- 3.1** Foodcost **84**
- 3.2** Portiebeheer **84**
- 3.2.1** Hoeveelheden **85**
- 3.2.2** Maten en gewichten **89**
- 3.2.3** Inhoudsmaten: uitdrukkingen **90**

- 13** **Hoofdstuk 4 Het werkschema** **92**
- 4.1** De diverse fasen **92**
- 4.2** PLAN: Hoe ga je te werk? **93**
- 4.3** DO: Wanneer, doe ik wat (werkvolgorde)? **93**
- 4.4** CHECK: Controleer **94**
- 4.5** ACT: Actie **94**
- 4.6** Voorbeeld: Bereiding van een tomatensoep voor 10 personen **94**

#### Hoofdstuk 5 De voedingstrends van de 21ste eeuw

- 5.1** De nieuwe consument **98**
- 5.2** De nieuwe eetcultuur **98**
- 5.2.1** Waar eten we? **98**
- 5.2.2** Wanneer eten we? **98**
- 5.2.3** Wat eten we? **99**
- 5.2.4** Hoe eten we? **99**
- 5.3** De nieuwe bereidingswijzen **99**
- 5.4** Hoe worden de maaltijden klaargemaakt? **100**
- 5.5** De nieuwe manier van aanbieden **101**
- 5.6** De chef van de toekomst **101**

### PRODUCTKENNIS

#### Hoofdstuk 1 De groenten: Indeling en soorten

- 1.1** Algemeen **106**
- 1.2** De functie van groenten **106**
- 1.3** De voedingswaarde van groenten **106**
- 1.4** De fysieke toestand van de groenten **106**
- 1.4.1** Verse, onbewerkte groenten **106**
- 1.4.2** Koelverse groenten **106**
- 1.4.3** Geconserveerde groenten **107**
- 1.5** De kwaliteit van groenten **107**
- 1.5.1** De groenten worden ingedeeld in 4 kwaliteitsklassen **107**
- 1.5.2** Waarom worden de groenten ingedeeld in kwaliteitsklassen? **107**
- 1.6** De prijs van groenten **107**
- 1.7** De inkoop van groenten **108**
- 1.8** De soorten groenten **108**
- 1.8.1** Koolgroenten **108**
- 1.8.2** Bladgroenten **110**
- 1.8.2.1** Soorten sla **110**
- 1.8.2.2** Andere soorten sla **113**
- 1.8.3** Vruchtgroenten **115**
- 1.8.3.1** Peulvruchten **115**
- 1.8.3.2** Komkommerachtigen **118**
- 1.8.3.3** Besvruchten van de nachtschadeachtige **119**
- 1.8.4** Knol- en wortelgroenten **122**
- 1.8.5** Stengel- en scheutgroenten **125**
- 1.8.6** Uigroenten of bolgroenten **128**
- 1.8.7** Vergeten groenten **129**

<b>1.9</b>	Paddenstoelen	<b>130</b>	<b>3.5</b>	Exotische vruchten	<b>158</b>
<b>1.9.1</b>	Algemeenheden en benamingen	<b>130</b>	<b>3.5.1</b>	Ananas	<b>158</b>
<b>1.9.2</b>	Eetbaar of giftig?	<b>131</b>	<b>3.5.2</b>	Avocado	<b>158</b>
<b>1.9.3</b>	De gekweekte champignons	<b>131</b>	<b>3.5.3</b>	Banaan	<b>159</b>
<b>1.9.4</b>	Wilde paddenstoelen	<b>134</b>	<b>3.5.4</b>	Cactusvijgen	<b>160</b>
<b>1.9.5</b>	Andere wilde paddenstoelen	<b>134</b>	<b>3.5.5</b>	Carambola	<b>160</b>
<b>1.10</b>	Truffel	<b>136</b>	<b>3.5.6</b>	Cherimoya	<b>160</b>
<b>1.10.1</b>	Wat is een truffel	<b>136</b>	<b>3.5.7</b>	Doerian	<b>161</b>
<b>1.10.2</b>	De oorsprong van de truffel	<b>136</b>	<b>3.5.8</b>	Graanaatappel	<b>161</b>
<b>1.10.3</b>	Het groeiproces	<b>136</b>	<b>3.5.9</b>	Kaki	<b>161</b>
<b>1.10.4</b>	Het truffelseizoen	<b>137</b>	<b>3.5.10</b>	Kiwi	<b>162</b>
<b>1.10.5</b>	Soorten truffel	<b>137</b>	<b>3.5.11</b>	Lychee	<b>163</b>
<b>1.10.6</b>	De truffelooft	<b>138</b>	<b>3.5.12</b>	Ramboetan	<b>163</b>
<b>1.10.7</b>	Het verwerken en bewaren van truffels	<b>139</b>	<b>3.5.13</b>	Mangistan	<b>163</b>
<b>Hoofdstuk 2 De aardappelen</b>		<b>142</b>	<b>3.5.14</b>	Mango's	<b>164</b>
<b>2.1</b>	Indeling	<b>142</b>	<b>3.5.15</b>	Papaja's	<b>164</b>
<b>2.2</b>	Algemeenheden	<b>142</b>	<b>3.5.16</b>	Passievruchten	<b>164</b>
<b>2.3</b>	Aankoop	<b>144</b>	<b>3.5.17</b>	Pepino	<b>165</b>
<b>2.4</b>	Bewaren	<b>144</b>	<b>3.5.18</b>	Physalis of lampionplant	<b>165</b>
<b>2.5</b>	Zoete aardappelen	<b>144</b>	<b>3.5.19</b>	Tamarillo	<b>166</b>
<b>2.6</b>	Voedingswaarde en verteerbaarheid	<b>144</b>	<b>3.5.20</b>	Vijgen	<b>166</b>
<b>Hoofdstuk 3 Het fruit</b>		<b>146</b>	<b>3.5.21</b>	Rabarber	<b>166</b>
<b>3.1</b>	Hard fruit	<b>148</b>	<b>Hoofdstuk 4 De vissen</b>		<b>168</b>
<b>3.1.1</b>	Appels	<b>148</b>	<b>4.1</b>	Vissen	<b>168</b>
<b>3.1.2</b>	Peren	<b>149</b>	<b>4.1.1</b>	Algemeenheden	<b>168</b>
<b>3.2</b>	Zacht fruit	<b>150</b>	<b>4.1.2</b>	Zeevissen	<b>168</b>
<b>3.2.1</b>	Aardbeien	<b>150</b>	<b>4.1.3</b>	Riviervissen of zoetwatervissen	<b>168</b>
<b>3.2.2</b>	Aalbessen	<b>151</b>	<b>4.1.4</b>	Trekvissen	<b>168</b>
<b>3.2.3</b>	Kruisbessen	<b>151</b>	<b>4.1.5</b>	Vistechnieken	<b>169</b>
<b>3.2.4</b>	Druiven	<b>151</b>	<b>4.1.5.1</b>	Boomkor	<b>169</b>
<b>3.2.5</b>	Frambozen en braambessen	<b>152</b>	<b>4.1.5.2</b>	Alternatieve boomkor	<b>169</b>
<b>3.2.6</b>	Meloen	<b>152</b>	<b>4.1.5.3</b>	Sumwing	<b>170</b>
<b>3.2.7</b>	Veenbessen en bosbessen	<b>153</b>	<b>4.1.5.4</b>	Elektrische visserij	<b>170</b>
<b>3.3</b>	Steenvruchten	<b>154</b>	<b>4.1.5.5</b>	Bordenvisserij	<b>171</b>
<b>3.3.1</b>	Abrikozen	<b>154</b>	<b>4.1.5.6</b>	Flyshoot	<b>172</b>
<b>3.3.2</b>	Kersen, krieken	<b>154</b>	<b>4.1.5.7</b>	Passieve visserijmethode	<b>172</b>
<b>3.3.3</b>	Perziken	<b>155</b>	<b>4.1.6</b>	Kenmerken van verse of onverse vis	<b>173</b>
<b>3.3.4</b>	Pruimen	<b>155</b>	<b>4.1.7</b>	Aankopen van vis	<b>176</b>
<b>3.4</b>	Citrusvruchten	<b>156</b>	<b>4.1.8</b>	Bewaren en bederf van vis	<b>179</b>
<b>3.4.1</b>	Citroen	<b>156</b>	<b>4.1.9</b>	Vis en geur	<b>180</b>
<b>3.4.2</b>	Grapefruit	<b>156</b>	<b>4.1.10</b>	Vis invriezen en ontdooien	<b>180</b>
<b>3.4.3</b>	Kumquat en limquat	<b>156</b>	<b>4.1.11</b>	Het vetgehalte van de verschillende vissoorten	<b>181</b>
<b>3.4.4</b>	Limoen	<b>157</b>	<b>4.1.12</b>	Voedende waarde van vis	<b>182</b>
<b>3.4.5</b>	Mandarijnen	<b>157</b>	<b>4.1.13</b>	Basistechnieken bij het fileren van vis	<b>183</b>
<b>3.4.6</b>	Clementine	<b>157</b>	<b>4.1.13.1</b>	Fileren: ronde vissen	<b>183</b>
<b>3.4.7</b>	Pompelmoes en Pomelo	<b>157</b>	<b>4.1.13.2</b>	Fileren: platte vissen	<b>184</b>
<b>3.4.8</b>	Sinaasappelen	<b>157</b>	<b>4.1.13.3</b>	Verschillende versnijdingen	<b>185</b>
<b>3.4.9</b>	Speciale citrusvruchten	<b>158</b>			

<b>4.2</b>	Indeling van vis volgens het leefmilieu	<b>185</b>	<b>6.2</b>	Het rund	<b>219</b>
<b>4.2.1</b>	Zeevissen	<b>185</b>	<b>6.2.1</b>	Soorten runderen	<b>219</b>
<b>4.2.1.1</b>	Kabeljauwachtigen	<b>185</b>	<b>6.2.2</b>	Onderscheid naar de verschillende rassen	<b>220</b>
<b>4.2.1.2</b>	Haringachtigen	<b>187</b>	<b>6.2.3</b>	Versnijdingen van het rund	<b>220</b>
<b>4.2.1.3</b>	Platvissen: de duurere soorten	<b>188</b>	<b>6.2.4</b>	Enkele deelstukken die veel gebruikt worden	<b>221</b>
<b>4.2.1.4</b>	Platvissen: minder dure	<b>189</b>	<b>6.2.5</b>	Portiestukken	<b>222</b>
<b>4.2.1.5</b>	Kraakbeenvissen	<b>190</b>	<b>6.3</b>	Het kalf	<b>224</b>
<b>4.2.1.6</b>	Makreel en tonijn	<b>190</b>	<b>6.3.1</b>	Enkele deelstukken die veel gebruikt worden	<b>225</b>
<b>4.2.1.7</b>	Diverse andere vissen	<b>191</b>	<b>6.4</b>	Het varken	<b>226</b>
<b>4.2.2</b>	Zoetwatervissen	<b>193</b>	<b>6.4.1</b>	Soorten varkens	<b>227</b>
<b>4.2.3</b>	Anadrome en katadrome vissen	<b>195</b>	<b>6.4.2</b>	Enkele typische rassen	<b>227</b>
<b>4.2.4</b>	Het verschil tussen zalm, zalmforel, forel	<b>195</b>	<b>6.4.3</b>	Deelstukken van het varken	<b>228</b>
<b>4.2.5</b>	Paling of aal   Anguille	<b>196</b>	<b>6.4.4</b>	Hamsoorten (les jambons)	<b>228</b>
<b>4.2.6</b>	Inktvissen, kikkerbillen en slakken	<b>197</b>	<b>6.4.5</b>	Varkensrug (carré)	<b>228</b>
<b>4.2.6.1</b>	Algemeen	<b>197</b>	<b>6.4.6</b>	Schouder (épaule)	<b>229</b>
<b>4.2.6.2</b>	Inktvissen	<b>197</b>	<b>6.4.7</b>	Hammetje (jambonneau)	<b>229</b>
<b>4.2.6.3</b>	Kikkerbillen   les cuisses de grenouille	<b>198</b>	<b>6.4.8</b>	Spek (lard)	<b>229</b>
<b>4.2.6.4</b>	Slakken of escargots	<b>198</b>	<b>6.4.9</b>	Andere producten van het varken	<b>229</b>
<b>Hoofdstuk 5</b>	<b>Schaal- en schelpdieren, kaviaar</b>	<b>200</b>	<b>6.5</b>	Het lam	<b>230</b>
<b>5.1</b>	Schaaldieren	<b>200</b>	<b>6.5.1</b>	Deelstukken van het lam	<b>231</b>
<b>5.1.1</b>	Krabben	<b>200</b>	<b>6.6</b>	Slachtafval	<b>232</b>
<b>5.1.2</b>	Scampi – gamba – garnaal	<b>201</b>	<b>6.6.1</b>	Slachtafval van gevogelte	<b>232</b>
<b>5.1.3</b>	Kreeften	<b>202</b>	<b>6.6.2</b>	Slachtafval van het varken	<b>233</b>
<b>5.1.4</b>	Rivierkreeften   écrevisses	<b>203</b>	<b>6.6.3</b>	Slachtafval van het kalf	<b>234</b>
<b>5.1.5</b>	Hoornkreeft   langouste	<b>203</b>	<b>6.6.4</b>	Slachtafval van het rund	<b>235</b>
<b>5.1.6</b>	Nieroogkreeftjes/Langoustines	<b>204</b>	<b>6.6.5</b>	Slachtafval van het lam en schaap	<b>237</b>
<b>5.1.7</b>	Enkele minder bekende kreeften	<b>204</b>	<b>6.7</b>	Pasteien	<b>237</b>
<b>5.2</b>	Schelpdieren	<b>205</b>	<b>6.8</b>	Vleesterrine	<b>238</b>
<b>5.2.1</b>	Sint-jakobsschelp   Coquille Saint Jacques	<b>205</b>	<b>6.9</b>	Eenden- en ganzenlever	<b>238</b>
<b>5.2.2</b>	Oesters   Huîtres	<b>205</b>	<b>6.9.1</b>	Eenden en ganzen mesten	<b>238</b>
<b>5.2.3</b>	Mosselen   Moules	<b>207</b>	<b>6.9.2</b>	Terroir	<b>239</b>
<b>5.2.4</b>	Andere schelpdieren	<b>208</b>	<b>6.9.3</b>	Diervriendelijk?	<b>239</b>
<b>5.3</b>	Kaviaar	<b>210</b>	<b>6.9.4</b>	Belangrijke begrippen van foie gras	<b>239</b>
<b>5.3.1</b>	Algemeen	<b>210</b>	<b>6.9.5</b>	Rauw of bereid?	<b>240</b>
<b>5.3.2</b>	Handel	<b>210</b>	<b>6.9.6</b>	Enkele gouden regels bij het degusteren	<b>241</b>
<b>5.3.3</b>	Gastronomie	<b>211</b>	<b>Hoofdstuk 7</b>	<b>Het gevogelte</b>	<b>244</b>
<b>5.3.4</b>	Gastronomische toepassing	<b>211</b>	<b>7.1</b>	Algemeenheden	<b>244</b>
<b>5.3.5</b>	Soorten	<b>212</b>	<b>7.2</b>	Andere gevogeltesoorten	<b>245</b>
<b>Hoofdstuk 6</b>	<b>Het vlees (o.m. pasteien, terrines, eenden- en ganzenlever en slachtafval)</b>	<b>216</b>	<b>7.3</b>	Het opbinden van gevogelte	<b>245</b>
<b>6.1</b>	Algemeenheden	<b>216</b>	<b>7.4</b>	Kippen	<b>245</b>
<b>6.1.1</b>	Gemiddelde samenstelling van vlees	<b>216</b>	<b>7.4.1</b>	Kapoen en poularde	<b>245</b>
<b>6.1.2</b>	De kleur van het vlees	<b>216</b>	<b>7.4.2</b>	Leghennen – braadkippen	<b>245</b>
<b>6.1.3</b>	De draad van het vlees	<b>217</b>	<b>7.4.3</b>	Soepkip	<b>246</b>
<b>6.1.4</b>	Gepersilleerd vlees	<b>217</b>	<b>7.4.4</b>	Moerdier	<b>246</b>
<b>6.1.5</b>	Gemarbreerd vlees	<b>217</b>	<b>7.4.5</b>	Bekende hoenderrassen	<b>246</b>
<b>6.1.6</b>	De pH van vlees	<b>218</b>			
<b>6.1.7</b>	De kwaliteit van het vlees	<b>218</b>			
<b>6.1.8</b>	Bewaren van vlees	<b>218</b>			
<b>6.1.9</b>	De versnijding van het vlees	<b>219</b>			

<b>7.5</b>	Struisvogel	<b>246</b>	<b>9.5</b>	Producten voor emulsification of emulgatoren	<b>266</b>
<b>7.6</b>	Duif	<b>246</b>	<b>9.5.1</b>	Sucro	<b>266</b>
<b>7.7</b>	Kalkoen	<b>246</b>	<b>9.5.2</b>	Glice	<b>266</b>
<b>7.8</b>	Eend	<b>247</b>	<b>9.5.3</b>	Lecite	<b>266</b>
<b>7.9</b>	Gans	<b>247</b>	<b>9.6</b>	Producten: verdikkingsmiddelen	<b>267</b>
<b>7.10</b>	Parelhoen	<b>247</b>	<b>9.6.1</b>	Xantana	<b>267</b>
<b>7.11</b>	Deelstukken van gevogelte	<b>248</b>	<b>9.7</b>	Producten voor surprises	<b>267</b>
<b>7.11.1</b>	Deelstukken en slachtafval van braadkip	<b>248</b>	<b>9.7.1</b>	Malto	<b>267</b>
<b>7.11.2</b>	Slachtafval, abattis in de Franse keuken	<b>248</b>	<b>9.7.2</b>	Trisol	<b>267</b>
<b>7.11.3</b>	Deelstukken van kalkoen	<b>249</b>	<b>9.7.3</b>	Fizzy	<b>268</b>
<b>7.11.4</b>	GANZENLEVER, EENDENLEVER, FOIE GRAS, CONFIT	<b>249</b>	<b>9.7.4</b>	Crumiel	<b>268</b>
<b>7.12</b>	Kenmerken van vers gevogelte	<b>249</b>	<b>9.7.5</b>	Yopol	<b>268</b>
<b>7.13</b>	Kenmerken van onvers gevogelte	<b>249</b>	<b>9.7.6</b>	Manitol	<b>268</b>
<b>7.14</b>	Het slachtafval	<b>249</b>	<b>9.7.7</b>	Azuleta	<b>268</b>
<b>Hoofdstuk 8 Het wild</b>		<b>252</b>	<b>9.7.8</b>	Sparkys	<b>268</b>
<b>8.1</b>	Algemeen	<b>252</b>	<b>9.7.9</b>	Crutomat	<b>268</b>
<b>8.2</b>	Grofwild	<b>253</b>	<b>9.8</b>	Lyosabores	<b>268</b>
<b>8.2.1</b>	Rood wild	<b>253</b>	<b>Hoofdstuk 10 SOSA</b>		<b>270</b>
<b>8.2.2</b>	Zwart wild	<b>254</b>	<b>10.1</b>	Emulsie	<b>270</b>
<b>8.3</b>	Klein wild	<b>254</b>	<b>10.1.1</b>	Sojalecithine	<b>270</b>
<b>8.3.1</b>	Haarwild	<b>254</b>	<b>10.1.2</b>	Emulsiepasta	<b>270</b>
<b>8.3.2</b>	Vederwild	<b>255</b>	<b>10.1.3</b>	Glycerine	<b>271</b>
<b>8.4</b>	Waterwild	<b>256</b>	<b>10.2</b>	Verdikkingsmiddelen	<b>271</b>
<b>8.5</b>	De voorbereiding van wild	<b>258</b>	<b>10.2.1</b>	Gelespessa	<b>271</b>
<b>8.5.1</b>	Reglementering	<b>258</b>	<b>10.2.2</b>	Gelcrema (gemodificeerd zetmeel)	<b>271</b>
<b>8.5.2</b>	Kwaliteitskenmerken	<b>258</b>	<b>10.2.3</b>	Garrofi (Johannusbrootpitmeel)	<b>271</b>
<b>8.5.3</b>	Enkele termen	<b>258</b>	<b>10.2.4</b>	Tara gom	<b>271</b>
<b>8.5.4</b>	Het besterven	<b>259</b>	<b>10.2.5</b>	Guar gom	<b>271</b>
<b>8.5.5</b>	De bestertijd	<b>259</b>	<b>10.2.6</b>	Konjac gom	<b>271</b>
<b>Hoofdstuk 9 Texturas</b>		<b>262</b>	<b>10.2.7</b>	Promochi (Kuzu)	<b>272</b>
<b>9.1</b>	Productinformatie Texturas	<b>262</b>	<b>10.2.8</b>	Arabische gom	<b>272</b>
<b>9.2</b>	De Texturas worden onderverdeeld in 5 verschillende productlijnen	<b>263</b>	<b>10.3</b>	Sferification	<b>272</b>
<b>9.2.1</b>	Gelification (geleivormend)	<b>263</b>	<b>10.3.1</b>	Product	<b>272</b>
<b>9.2.2</b>	Sferification (bolletjesvormend)	<b>263</b>	<b>10.3.1.1</b>	Alginate	<b>272</b>
<b>9.2.3</b>	Emulsification (emulgatoren)	<b>263</b>	<b>10.3.1.2</b>	Clorur	<b>272</b>
<b>9.2.4</b>	Espesantes (verdikkingsmiddelen)	<b>263</b>	<b>10.3.1.3</b>	Kit pH (Sodiumcitraat)	<b>272</b>
<b>9.2.5</b>	Surprises (verrassingen)	<b>263</b>	<b>10.3.1.4</b>	Glucolactate	<b>273</b>
<b>9.3</b>	Gelvormende producten	<b>263</b>	<b>10.3.2</b>	Twee types	<b>273</b>
<b>9.3.1</b>	Agar	<b>263</b>	<b>10.3.2.1</b>	Direct	<b>273</b>
<b>9.3.2</b>	Gellan	<b>264</b>	<b>10.3.2.2</b>	Omgekeerde sferificatie	<b>273</b>
<b>9.3.3</b>	Kappa	<b>264</b>	<b>10.4</b>	Binding	<b>273</b>
<b>9.3.4</b>	Iota	<b>264</b>	<b>10.4.1</b>	Agar	<b>273</b>
<b>9.3.5</b>	Metil	<b>264</b>	<b>10.4.2</b>	Instantgel	<b>273</b>
<b>9.4</b>	Producten voor sferification	<b>265</b>	<b>10.4.3</b>	Gellangom	<b>274</b>
<b>9.4.1</b>	Algin	<b>265</b>	<b>10.4.4</b>	Gelburguer	<b>274</b>
<b>9.4.2</b>	Calcic	<b>265</b>	<b>10.4.5</b>	Metilgel	<b>274</b>
<b>9.4.3</b>	Glucu	<b>265</b>	<b>10.4.6</b>	Gelatine vegetale	<b>274</b>
<b>9.4.4</b>	Citras	<b>266</b>	<b>10.4.7</b>	Elastic	<b>274</b>
			<b>10.4.8</b>	Kappa	<b>274</b>
			<b>10.4.9</b>	Pro-pannacotta	<b>274</b>
			<b>10.4.10</b>	Pectine	<b>274</b>

**KEUKEN IN PRAKTIJK – VERSNIJDINGEN****Hoofdstuk 1 Voorbereiden van groenten en basis snijtechniek**

<b>1.1</b>	Reinigen van basisgroenten	<b>278</b>
<b>1.1.1</b>	Prei	<b>278</b>
<b>1.1.2</b>	Wortel	<b>279</b>
<b>1.1.3</b>	Ui	<b>279</b>
<b>1.1.4</b>	Selder	<b>280</b>
<b>1.2</b>	Methode om te versnijden	<b>281</b>

**Hoofdstuk 2 Versnijden van groenten en fruit in allerlei vormen**

<b>2.1</b>	Verklarende woordenlijst	<b>284</b>
<b>2.2</b>	Émincer – prei (dunne plakjes snijden van prei)	<b>284</b>
<b>2.3</b>	Émincer – wortel (dunne plakjes snijden van wortel)	<b>285</b>
<b>2.4</b>	Émincer – ui (dunne plakjes snijden van ui)	<b>285</b>
<b>2.5</b>	Émincer – selder (dunne plakjes snijden van selder)	<b>286</b>
<b>2.6</b>	Mirepoix – wortel (grove schijven of stukken van groenten)	<b>286</b>
<b>2.7</b>	Mirepoix – ui (grove stukken of schijven van groenten)	<b>286</b>
<b>2.8</b>	Julienne van groenten – prei (lange dunne reepjes)	<b>287</b>
<b>2.9</b>	Julienne van groenten – wortel (lange dunne reepjes)	<b>287</b>
<b>2.10</b>	Julienne van groenten – selder (lange dunne reepjes)	<b>288</b>
<b>2.11</b>	Brunoise van groenten – prei (kleine dobbelsteentjes)	<b>289</b>
<b>2.12</b>	Brunoise van groenten – wortel (kleine dobbelsteentjes)	<b>289</b>
<b>2.13</b>	Macédoine van groenten – wortel (in blokjes gesneden)	<b>290</b>
<b>2.14</b>	Macédoine van groenten – knolselder (in blokjes gesneden)	<b>291</b>
<b>2.15</b>	Dés – wortel... (doppelsteentjes)	<b>291</b>
<b>2.16</b>	Paysanne van groenten – prei, wortel, selder (in ruitjes snijden)	<b>292</b>
<b>2.17</b>	Printanière van groenten in noisettevorm, in paysanne of in brunoise	<b>293</b>
<b>2.18</b>	Fermière van groenten prei, wortel, selder... (= dikke julienne)	<b>293</b>
<b>2.19</b>	Cultivateur van groenten prei, wortel, selder... (in dunne vierkantjes gesneden)	<b>294</b>
<b>2.20</b>	Losange van groenten – groene boontjes... (lange ruitjes)	<b>294</b>
<b>2.21</b>	Lame (plakje)	<b>295</b>
<b>2.22</b>	Hacher (hakken van peterselie)	<b>295</b>
<b>2.23</b>	Versnipperen van uien en sjalotten	<b>296</b>
<b>2.24</b>	Bâtonnet van groenten – prei, wortel, selder... (staafjes)	<b>296</b>

<b>2.25</b>	Ciseleren (fijne reepjes van bladgroenten)	<b>297</b>
<b>2.26</b>	Cocottenvorm van aardappelen, groenten (tonvormig)	<b>298</b>
<b>2.27</b>	Concasseren van peterselie, tomaten... (grove stukken)	<b>298</b>
<b>2.28</b>	Noisettevorm van aardappelen, groenten, fruit (bolletjes)	<b>299</b>
<b>2.29</b>	Parisienvorm van aardappelen, groenten, fruit (bolletjes)	<b>300</b>
<b>2.30</b>	Peler (= pellen, het pellen van citrusvruchten noemen we peler à vif)	<b>300</b>

**Hoofdstuk 3 Versnijdingen in allerlei vormen van aardappelen**

<b>3.1</b>	Verklarende woordenlijst	<b>302</b>
<b>3.1.1</b>	Vorm	<b>302</b>
<b>3.2</b>	Kasteelaardappel – Pommes château	<b>302</b>
<b>3.3</b>	Cocotteaardappel – Pommes cocottes	<b>303</b>
<b>3.4</b>	Nootjesaardappel – Pommes noisettes	<b>304</b>
<b>3.5</b>	Parisienvorm – Pommes parisienne	<b>304</b>
<b>3.6</b>	Stroform – Pommes paille	<b>305</b>
<b>3.7</b>	Lucifervorm – Pommes allumettes	<b>306</b>
<b>3.8</b>	Mignonetteaardappelen – Pommes mignonettes	<b>306</b>
<b>3.9</b>	Frietvorm – Pommes frites	<b>307</b>
<b>3.10</b>	Pont-neufvorm – Pommes pont-neuf	<b>307</b>
<b>3.11</b>	Vierkante aardappel – Pommes bataille	<b>308</b>
<b>3.12</b>	Chipsvorm – Pommes chips	<b>308</b>
<b>3.13</b>	Wafelvorm – Pommes gaufrettes	<b>309</b>
<b>3.14</b>	Geblazen aardappel – Pommes soufflées	<b>310</b>
<b>3.15</b>	Samenvatting	<b>311</b>

**KEUKEN IN PRAKTIJK – VOORBEREIDINGEN EN BASISSEN****Hoofdstuk 1 Mirepoix en bouquets**

<b>1.1</b>	Mirepoix	<b>316</b>
<b>1.1.1</b>	Wat?	<b>316</b>
<b>1.1.2</b>	Soorten	<b>316</b>
<b>1.1.2.1</b>	De magere mirepoix	<b>316</b>
<b>1.1.2.2</b>	De braadmirepoix	<b>316</b>
<b>1.1.2.3</b>	De vette mirepoix	<b>316</b>
<b>1.1.2</b>	De mirepoix bordelaise	<b>316</b>
<b>1.2</b>	De bouquets	<b>317</b>
<b>1.2.1</b>	Kruidenboeket (bouquet garni)	<b>317</b>
<b>1.2.2</b>	Groenteboeket (bouquet marmite)	<b>317</b>
<b>1.2.3</b>	Garnituur marmite (garniture marmite)	<b>317</b>
<b>1.3</b>	Matignon – matignon	<b>317</b>
<b>1.3.1</b>	Wat	<b>317</b>
<b>1.3.2</b>	Benodigheden	<b>317</b>
<b>1.3.3</b>	Bereiding	<b>317</b>
<b>1.3.4</b>	Aandachtspunten	<b>317</b>

<b>Hoofdstuk 2 Basisfonds</b>	<b>320</b>	<b>4.9.2</b> Room met een hoog vetgehalte (30-40%)	<b>342</b>
<b>2.1</b> Blanke fond/Fond blanc	<b>320</b>	<b>4.9.3</b> Slagroom	<b>342</b>
<b>2.2</b> Groentebouillon/Bouillon de légumes	<b>321</b>	<b>4.9.4</b> Gebruik van room	<b>342</b>
<b>2.3</b> Bruine fond/Fond brun	<b>321</b>	<b>4.10</b> Andere bindmiddelen	<b>342</b>
<b>2.4</b> Fond van geroosterde groenten/ Fond brun de légumes	<b>322</b>	<b>Hoofdstuk 5 De warme basissausen en hun afleidingen</b>	<b>344</b>
<b>2.5</b> Gevogeltefond/Fond de volaille	<b>323</b>	<b>5.1</b> De bechamelsaus	<b>344</b>
<b>2.6</b> Wildfond/Fond de gibier	<b>324</b>	→ Afleidingen	<b>345</b>
<b>2.7</b> Wildfumet/Fumet de gibier	<b>325</b>	<b>5.2</b> De gewone veloutésaus	<b>345</b>
<b>2.8</b> Kalfsjus/Jus de veau	<b>325</b>	→ Afleidingen	<b>345</b>
<b>2.9</b> Visfumet/Fumet de poisson	<b>326</b>	<b>5.3</b> Gevogeltevelouté	<b>346</b>
<b>2.10</b> Champignonfumet/Fumet de champignon	<b>327</b>	→ Afleidingen	<b>346</b>
<b>2.11</b> Schematische voorstelling basisfonds	<b>329</b>	<b>5.4</b> Visvelouté	<b>346</b>
<b>Hoofdstuk 3 De glaces en essences</b>	<b>334</b>	→ Afleidingen	<b>346</b>
<b>3.1</b> De glaces	<b>334</b>	<b>5.5</b> Tomatensaus/Sauce Tomate	<b>347</b>
<b>3.1.1</b> Wat	<b>334</b>	→ Afleidingen	<b>348</b>
<b>3.1.2</b> Hoe	<b>334</b>	<b>5.6</b> Bruine sausen	<b>348</b>
<b>3.1.3</b> Gebruik en opmerkingen	<b>334</b>	<b>5.6.1</b> De Spaanse saus/Sauce Espagnole	<b>348</b>
<b>3.1.4</b> Soorten	<b>334</b>	<b>5.6.2</b> De demi-glacesaus	<b>348</b>
<b>3.1.5</b> Groenteglance (Glace de légumes)	<b>334</b>	→ Afleidingen	<b>349</b>
<b>3.2</b> De essences	<b>334</b>	<b>5.6.3</b> Poivrade of poivradesaus	<b>349</b>
<b>3.2.1</b> Wat	<b>334</b>	→ Afleidingen	<b>349</b>
<b>3.2.2</b> Hoe	<b>335</b>	<b>5.7</b> De botersausen	<b>350</b>
<b>3.2.3</b> Gebruik	<b>335</b>	<b>5.7.1</b> Hollandse saus/Sauce Hollandaise	<b>350</b>
<b>3.2.4</b> Soorten	<b>335</b>	→ Afleidingen	<b>350</b>
<b>3.2.5</b> Uitbreiding	<b>335</b>	<b>5.7.2</b> Bearnaisesaus/Sauce béarnaise	<b>351</b>
<b>Hoofdstuk 4 De bindmiddelen</b>	<b>338</b>	→ Afleidingen	<b>351</b>
<b>4.1</b> De roux	<b>338</b>	<b>5.8</b> Schematische voorstelling van de warme basissausen en hun afleidingen	<b>352</b>
<b>4.1.1</b> Benodigdheden	<b>338</b>	<b>Hoofdstuk 6 De koude basissausen en hun afleidingen</b>	<b>356</b>
<b>4.1.2</b> Werkwijze	<b>338</b>	<b>6.1</b> Mayonaise/Mayonnaise	<b>356</b>
<b>4.1.3</b> Uitbreiding	<b>338</b>	→ Afleidingen	<b>356</b>
<b>4.1.4</b> Blanke roux	<b>338</b>	<b>6.2</b> Vinaigrette/Vinaigrette	<b>357</b>
<b>4.1.5</b> Blonde roux	<b>338</b>	→ Afleidingen	<b>357</b>
<b>4.1.6</b> Bruine roux	<b>339</b>	<b>6.3</b> Veganaise op basis van plantaardige melk en plantaardige olie	<b>357</b>
<b>4.2</b> Beurre manié	<b>339</b>	→ Afleidingen	<b>358</b>
<b>4.3</b> Andere producten die binden	<b>339</b>	<b>6.4</b> Veganaise op basis van zijdetofu en plantaardige olie	<b>358</b>
<b>4.3.1</b> Boter ('monter au beurre': de saus afwerken met koude klontjes boter)	<b>339</b>	<b>6.5</b> Veganaise op basis van geleermiddelen	<b>359</b>
<b>4.3.2</b> Aardappelzetmeel, maïszetmeel, maniok, arrowroot, bloem, boekweitmeel	<b>340</b>	<b>6.6</b> Veganaise op basis van zetmeelrijke groenten	<b>359</b>
<b>4.4</b> Griesmeel	<b>340</b>	<b>6.7</b> Schematische voorstelling van koude basissausen en hun afleidingen	<b>361</b>
<b>4.5</b> Vlokken	<b>340</b>	<b>Hoofdstuk 7 De samengestelde boters</b>	<b>364</b>
<b>4.6</b> Tapioca	<b>341</b>	<b>7.1</b> Definitie	<b>364</b>
<b>4.7</b> Eieren	<b>341</b>	<b>7.2</b> Materiaal	<b>364</b>
<b>4.7.1</b> Liaison	<b>341</b>	<b>7.3</b> Benodigdheden	<b>364</b>
<b>4.7.2</b> Mayonaise – emulsiesausen (eigeel)	<b>341</b>	<b>7.4</b> Werkwijze	<b>364</b>
<b>4.8</b> Aardappelen	<b>341</b>		
<b>4.9</b> Room	<b>342</b>		
<b>4.9.1</b> Halfopgeklopte room	<b>342</b>		

<b>7.5</b>	Aandachtspunten	<b>365</b>	<b>1.1.5</b>	Aardappelen in veldkleed (pommes de terre en robe de champs)	<b>379</b>
<b>7.6</b>	Afleidingen	<b>365</b>	<b>1.1.5.1</b>	Gekookt	<b>379</b>
<b>7.6.1</b>	Andere boterverwerkingen	<b>365</b>	<b>1.1.5.2</b>	In de as	<b>379</b>
<b>7.6.2</b>	Gebruik	<b>365</b>	<b>1.1.6</b>	Frituuraardappelen	<b>380</b>
<b>Hoofdstuk 8</b>	<b>paneren</b>	<b>368</b>	<b>1.1.6.1</b>	Afgebakken in één keer	<b>380</b>
<b>8.1</b>	Paneren op zijn Engels (paner à l'anglaise)	<b>368</b>	<b>1.1.6.2</b>	Afgebakken in twee keer	<b>380</b>
<b>8.2</b>	Paneren op zijn Frans (paner à la française)	<b>368</b>	<b>1.1.6.3</b>	Speciale frituurbereidingen	<b>381</b>
<b>8.3</b>	Paneren op zijn Italiaans (paner à l'italienne)	<b>369</b>	<b>1.2</b>	Rijst	<b>381</b>
<b>8.4</b>	Paneren met bloem	<b>370</b>	<b>1.2.1</b>	Natuurrijst of gekookte rijst op z'n Engels (riz au blanc – riz nature)	<b>381</b>
<b>8.5</b>	Tempura	<b>370</b>	<b>1.2.2</b>	Creoolse rijst (riz à la Créole)	<b>382</b>
<b>8.6</b>	Plantaardig paneren	<b>370</b>	<b>1.2.3</b>	Pilawrijst (riz pilaw)	<b>382</b>
		<b>371</b>	<b>1.2.4</b>	Risotto	<b>383</b>
		<b>374</b>	<b>1.3</b>	Deegwaren	<b>383</b>
<b>KEUKEN IN PRAKTIJK – BEREIDINGEN</b>		<b>374</b>	<b>1.3.1</b>	Pasta basisrecept	<b>383</b>
<b>Hoofdstuk 1</b>	<b>Aardappelbereidingen – rijst – deegwaren en granen</b>	<b>374</b>	<b>1.3.2</b>	Het koken van deegwaren	<b>384</b>
<b>1.1</b>	Aardappelbereidingen	<b>374</b>	<b>1.3.3</b>	Noedeldeeg	<b>385</b>
<b>1.1.1</b>	Gekookte aardappelen	<b>374</b>	<b>1.3.4</b>	Gnocchideeg	<b>385</b>
<b>1.1.1.1</b>	Op zijn Engels (pommes de terre à l'anglaise)	<b>374</b>	<b>1.4</b>	Granen	<b>386</b>
<b>1.1.1.2</b>	Gestoomd (pommes de terre à la vapeur)	<b>374</b>	<b>1.4.1</b>	Couscous	<b>386</b>
<b>1.1.1.3</b>	Gepersilleerd (pommes de terre persillées)	<b>374</b>	<b>1.4.2</b>	Bulgur	<b>386</b>
<b>1.1.2</b>	Doorgezeefde aardappelen = basis	<b>374</b>	<b>1.4.3</b>	Polenta	<b>386</b>
<b>1.1.2.1</b>	Pureeaardappelen (purée de pommes de terre)	<b>375</b>	<b>1.4.4</b>	Gierst	<b>386</b>
<b>1.1.2.2</b>	Aardappelsoufflée (soufflée de pommes de terre)	<b>375</b>	<b>1.4.5</b>	Quinoa	<b>386</b>
<b>1.1.2.3</b>	Hertoginnaardappelen (pommes de terre duchesse)	<b>376</b>	<b>1.4.6</b>	Spelt, haver, tarwe, gerst	<b>386</b>
<b>1.1.2.4</b>	Gegratineerde aardappelen (pommes de terre gratinées)	<b>376</b>	<b>Hoofdstuk 2</b>	<b>De eieren en hun basisbereidingen</b>	<b>388</b>
<b>1.1.3</b>	Gegratineerde aardappelen	<b>376</b>	<b>2.1</b>	Spiegeleieren – œufs sur le plat	<b>388</b>
<b>1.1.3.1</b>	Gegratineerde aardappelen (pommes de terre gratinées)	<b>376</b>	<b>2.2</b>	Gepocheerde eieren – œufs pochés	<b>388</b>
<b>1.1.3.2</b>	Dauphinoise-aardappelen (pommes de terre dauphinoise)	<b>376</b>	<b>2.3</b>	Zachtgekookte eieren – œufs mollets	<b>389</b>
<b>1.1.3.3</b>	Normandische aardappelen (pommes de terre à la Normande)	<b>377</b>	<b>2.4</b>	Halfharde eieren	<b>390</b>
<b>1.1.3.4</b>	Bakkersaardappel (pommes de terre boulangère)	<b>377</b>	<b>2.5</b>	Hardgekookte eieren – œufs durs	<b>390</b>
<b>1.1.4</b>	In boter gebakken aardappelen	<b>378</b>	<b>2.6</b>	Gefruite eieren – œufs frits	<b>390</b>
<b>1.1.4.1</b>	Kasteelaardappelen (pommes de terre château)	<b>378</b>	<b>2.7</b>	Roereieren – œufs brouillés	<b>390</b>
<b>1.1.4.2</b>	Cocotteaardappelen	<b>378</b>	<b>2.8</b>	Omeletten – les omelettes	<b>391</b>
<b>1.1.4.3</b>	Gesauteerde aardappelen (pommes de terre sautées)	<b>378</b>	<b>2.9</b>	Omgekeerde eieren – œufs moulés	<b>391</b>
<b>1.1.4.4</b>	Gerissoleerde aardappelen (pommes de terre rissolées)	<b>378</b>	<b>2.10</b>	Cocotte-eieren – œufs en cocotte	<b>392</b>
<b>1.1.4.5</b>	Nootjesaardappelen (pommes de terre noisettes)	<b>379</b>	<b>Hoofdstuk 3</b>	<b>De soepen</b>	<b>394</b>
<b>1.1.4.6</b>	Parijse aardappelen (pommes de terre parisiennes)	<b>379</b>	<b>3.1</b>	Algemeenheden	<b>394</b>
			<b>3.2</b>	Soepgarnituren	<b>394</b>
			<b>3.2.1</b>	Bepaling	<b>394</b>
			<b>3.2.2</b>	Doelstelling	<b>394</b>
			<b>3.2.3</b>	Soorten	<b>394</b>
			<b>3.2.4</b>	Enkele voorbeelden	<b>394</b>
			<b>3.3</b>	De soorten soepen	<b>395</b>
			<b>3.3.1</b>	De pureesoepen/les potages	<b>395</b>
			<b>3.3.2</b>	De veloutés/soepen/les veloutés	<b>398</b>
			<b>3.3.3</b>	De roomsoepen/les crèmes	<b>399</b>
			<b>3.3.4</b>	De burgers/soepen/les soupes	<b>400</b>

<b>3.3.5</b>	De heldere soepen/les consommés	<b>401</b>	<b>Hoofdstuk 5 De basisbereidingen van gedroogde peulvruchten</b>	<b>422</b>
<b>3.3.6</b>	De speciale en buitenlandse soepen	<b>403</b>	<b>5.1</b>	Koken en weken van gedroogde peulvruchten
<b>3.3.6.1</b>	De schaaldiersoepen/les bisques	<b>403</b>	<b>5.1.1</b>	Materiaal
<b>3.3.6.2</b>	Buitenlandse soepen	<b>404</b>	<b>5.1.2</b>	Benodigdheden
<b>Hoofdstuk 4 De basisbereidingen van groenten (warme) en zeegroenten</b>		<b>410</b>	<b>5.1.3</b>	Werkwijze
<b>4.1</b>	Koken op zijn Engels (à l'anglaise)	<b>410</b>	<b>5.1.4</b>	Tips
<b>4.1.1</b>	Materiaal	<b>410</b>	<b>5.2</b>	Peulvruchten als bindmiddel (bv. maaltijdsoepen, in sausen, in gebak...)
<b>4.1.2</b>	Benodigdheden	<b>410</b>	<b>5.3</b>	Peulvruchten: hummusbereidingen – Peulvruchten als spread/dip/mousse
<b>4.1.3</b>	Werkwijze	<b>410</b>	<b>Hoofdstuk 6 De basisbereidingen van vis</b>	<b>426</b>
<b>4.1.4</b>	Tips	<b>410</b>	<b>6.1</b>	Bakken (in boter of vetstof)
<b>4.1.5</b>	Veganistische variant	<b>410</b>	<b>6.2</b>	Bakken in frituurolie
<b>4.2</b>	Binden met boter (au beurre)	<b>411</b>	<b>6.3</b>	Koken op z'n Engels
<b>4.2.1</b>	Materiaal	<b>411</b>	<b>6.4</b>	Garen in court-bouillon
<b>4.2.2</b>	Benodigdheden	<b>411</b>	<b>6.5</b>	Pocheren in de oven
<b>4.2.3</b>	Werkwijze	<b>411</b>	<b>6.6</b>	Stoven
<b>4.2.4</b>	Tips	<b>411</b>	<b>6.7</b>	Roosteren (grillen)
<b>4.3</b>	Binden met room (à la crème)	<b>411</b>	<b>6.8</b>	Marineren
<b>4.3.1</b>	Materiaal	<b>411</b>	<b>6.9</b>	Braiseren
<b>4.3.2</b>	Benodigdheden	<b>411</b>	<b>6.10</b>	Stomen
<b>4.3.3</b>	Werkwijze	<b>411</b>	<b>6.11</b>	Flan, soufflé, mousseline
<b>4.3.4</b>	Tips	<b>412</b>	<b>6.12</b>	Roken
<b>4.4</b>	Glaceren van groenten (glacer)	<b>412</b>	<b>6.13</b>	Zoutkorst
<b>4.4.1</b>	Materiaal	<b>412</b>	<b>6.14</b>	In deegkorst
<b>4.4.2</b>	Benodigdheden	<b>412</b>	<b>6.15</b>	In papillot
<b>4.4.3</b>	Werkwijze	<b>412</b>	<b>Hoofdstuk 7 De warme basisbereidingen vlees, gevogelte, wild en orgaanvlees</b>	<b>436</b>
<b>4.4.4</b>	Tips	<b>412</b>	<b>7.1</b>	Kort voorkoken (blancheren)
<b>4.5</b>	Braiseren (braiser)	<b>412</b>	<b>7.2</b>	Konfijten
<b>4.5.1</b>	Materiaal	<b>412</b>	<b>7.3</b>	Frituren (frïre)
<b>4.5.2</b>	Benodigdheden	<b>413</b>	<b>7.4</b>	Glaceren (glacer)
<b>4.5.3</b>	Werkwijze	<b>413</b>	<b>7.5</b>	Roosteren (griller)
<b>4.6</b>	Gratineren (gratiner)	<b>413</b>	<b>7.6</b>	Garen in aromaten (pocher)
<b>4.6.1</b>	Materiaal	<b>413</b>	<b>7.7</b>	Braden in de oven
<b>4.6.2</b>	Benodigdheden	<b>413</b>	<b>7.8</b>	Braden aan het spit
<b>4.6.3</b>	Werkwijze	<b>413</b>	<b>7.9</b>	Bakken in boter (sauter)
<b>4.6.3.1</b>	Gratineren met kaassaus (mornay)	<b>413</b>	<b>7.10</b>	Gemengd bakken en stoven
<b>4.6.3.2</b>	Gratineren met wit broodkruim (of paneermeel) en geraspte kaas	<b>413</b>	<b>7.11</b>	Flan
<b>4.6.3.3</b>	Tip	<b>413</b>	<b>7.12</b>	Soufflé
<b>4.7</b>	Opvullen (farcir)	<b>413</b>	<b>7.13</b>	Roken
<b>4.8</b>	Groentepuree (purée de légumes)	<b>415</b>	<b>7.14</b>	Stomen
<b>4.9</b>	Frituren van groenten (frïre)	<b>415</b>	<b>7.15</b>	In papillot
<b>4.10</b>	Bakken in boter (sauter au beurre)	<b>416</b>	<b>7.16</b>	Roerbakken
<b>4.11</b>	Roosteren (griller)	<b>416</b>	<b>Hoofdstuk 8 Vlees- en visvervangers</b>	<b>448</b>
<b>4.12</b>	Soufflé (soufflé de)	<b>417</b>	<b>8.1</b>	Inleiding
<b>4.13</b>	Groentegarnituren (garniture)	<b>417</b>	<b>8.2</b>	Tofu en tempeh
<b>4.14</b>	Bereiding van algen en zeevieren	<b>418</b>	<b>8.2.1</b>	Tofu/tempeh marineren
			<b>8.2.2</b>	Tofu/tempeh frituren



<b>8.2.3</b>	Tofu/tempeh roerbakken	449	<b>10.5</b>	Pacojet	464
<b>8.2.4</b>	Tofu/tempeh bakken	449	<b>10.5.1</b>	Een revolutionair systeem	464
<b>8.2.5</b>	Tofu/tempeh roken/ roosteren	450	<b>10.5.2</b>	Wat is pacosseren?	464
<b>8.3</b>	Seitan	450	<b>10.6</b>	Sifon	464
<b>8.4</b>	TVP of sojavezels	450	<b>10.6.1</b>	Thermowhip	465
<b>8.4.1</b>	Inleiding	450	<b>10.7</b>	Ezidri – Excalibur	465
<b>8.4.2</b>	Tips	450	<b>10.8</b>	Greenstar juicer	465
<b>8.5</b>	Quorn	450	<b>10.9</b>	Rotaval	466
<b>8.6</b>	Beeter	451	<b>10.10</b>	Microgolfoven	466
<b>8.7</b>	Noten	451	<b>10.11</b>	Big Green EGG	467
<b>8.7.1</b>	Geroosterde noten	451	<b>10.12</b>	Espuma (lees: schuim)	467
<b>8.7.2</b>	Notenpasta	451	<b>10.13</b>	Texturen	467
<b>8.7.3</b>	Notenkaas	452	<b>10.13.1</b>	Texturas worden onderverdeeld in vijf verschillende productlijnen	468
<b>8.7.4</b>	Notenmelk	452	<b>10.14</b>	CryoKoken	468
<b>Hoofdstuk 9 De basisbereidingen van fruit</b>		<b>454</b>	<b>10.14.1</b>	Wat is CryoKoken?	468
<b>9.1</b>	De warme basisbereidingen van fruit	454	<b>10.14.2</b>	Toepassingen	468
<b>9.1.1</b>	Compote	454	<b>Hoofdstuk 11 Foodpairing</b>		<b>470</b>
<b>9.1.2</b>	Fruitmoes	454	<b>11.1</b>	Wat is een aroma?	470
<b>9.1.3</b>	Gepocheerd fruit	454	<b>11.2</b>	Hypothese foodpairing	470
<b>9.1.4</b>	Gekarameliseerd fruit	455	<b>11.3</b>	Geschiedenis	470
<b>9.1.5</b>	Konfijten (confire)	455	<b>11.4</b>	Achtergrond	473
<b>9.1.6</b>	Jam, confituur, gelei, marmelade, chutney	456	<b>11.5</b>	Wat zijn belangrijke aromamoleculen?	473
<b>9.1.6.1</b>	Jam of confituur	456	<b>11.6</b>	Foodpairingtree	473
<b>9.1.6.2</b>	Gelei	456	<b>11.7</b>	Mogelijkheden	473
<b>9.1.6.3</b>	Marmelade	456	<b>KEUKEN IN PRAKTIJK – NAGERECHTEN</b>		<b>475</b>
<b>9.1.6.4</b>	Chutney	456	<b>Hoofdstuk 1 De warme nagerechten</b>		<b>478</b>
<b>9.1.6.5</b>	Enkele tips die je in acht kan nemen als je confituur of gelei gaat maken	457	<b>1.1</b>	Flensjes (crêpes)	478
<b>9.1.6.6</b>	Extra tips	457	<b>1.1.1</b>	Het bereiden van flensjes basisdeeg	478
<b>9.2</b>	De koude basisbereidingen van fruit	458	<b>1.1.2</b>	Open flensjes	478
<b>9.2.1</b>	Tips	458	<b>1.1.2.1</b>	Flensjes op Normandische wijze (met ingebakken appelschijfjes, gekarameliseerd en geflambeerd met calvados) (crêpes à la Normande)	478
<b>Hoofdstuk 10 Andere en nieuwe bereidingstechnieken</b>		<b>460</b>	<b>1.1.2.2</b>	Kloosterflensjes (crêpes du Couvent)	479
<b>10.1</b>	Vacuümgaan	460	<b>1.1.2.3</b>	Georgetteflensjes (crêpes Georgette)	480
<b>10.1.1</b>	Herkomst en definitie	460	<b>1.1.3</b>	Gesloten flensjes	480
<b>10.1.2</b>	Werkwijze	460	<b>1.1.4</b>	Gevulde flensjes	480
<b>10.1.3</b>	Kwaliteit en gezondheid	461	<b>1.1.5</b>	Pannenkoeken	480
<b>10.1.4</b>	Optie begassen en/of softair	461	<b>1.2</b>	Het bereiden van wafels	480
<b>10.1.5</b>	Meer smaak en minder gewichtsverlies	461	<b>1.2.1</b>	Brusselse wafels	480
<b>10.2</b>	Roner	462	<b>1.2.2</b>	Luikse wafels	481
<b>10.2.1</b>	'Optimale textuur, optimaal mondgevoel'	462	<b>1.3</b>	Het bereiden van beignets	482
<b>10.2.2</b>	Toepassingen	462	<b>1.4</b>	Het bereiden van fruitbeignets	482
<b>10.2.3</b>	Voordelen	462	<b>1.5</b>	Het bereiden van soufflé	482
<b>10.3</b>	Gastrovac	463	<b>1.6</b>	Rijstkroketten basisrecept	483
<b>10.3.1</b>	Vacuümimpregneren	463	<b>1.7</b>	Het bereiden van warme fruitnagerechten	484
<b>10.3.2</b>	Koken onder vacuüm	463	<b>1.7.1</b>	Appel in de oven	484
<b>10.3.3</b>	Frituren onder vacuüm	463			
<b>10.3.4</b>	Roken onder vacuüm	463			
<b>10.4</b>	Thermomix	464			

<b>1.8</b>	Andere	<b>484</b>	<b>Hoofdstuk 3 De sausen</b>	<b>502</b>	
<b>1.8.1</b>	Het bereiden van een moelleux au chocolat	<b>484</b>	<b>3.1</b>	Chocoladesaus	<b>502</b>
<b>1.8.2</b>	Het bereiden van een tarte tatin	<b>485</b>	<b>3.2</b>	Karamelsaus	<b>502</b>
<b>1.8.3</b>	Het bereiden van een brownie	<b>486</b>	<b>3.3</b>	Fruitsaus of coulis	<b>503</b>
<b>Hoofdstuk 2 De koude nagerechten</b>		<b>488</b>	<b>Hoofdstuk 4 Beslag en deegsoorten</b>	<b>506</b>	
<b>2.1</b>	Het bereiden van fruitnagerechten	<b>488</b>	<b>4.1</b>	Soezenbeslag (la pâte à choux)	<b>506</b>
<b>2.1.1</b>	Aardbeien met citroen	<b>488</b>	<b>4.2</b>	Brokkeldeeg (la pâte brisée – kruimeldeeg)	<b>507</b>
<b>2.1.2</b>	IJsgekoelde meloen met coulis	<b>488</b>	<b>4.3</b>	Zanddeeg (la pâte sablée)	<b>507</b>
<b>2.1.3</b>	Gepocheerde peer in rode wijn	<b>489</b>	<b>4.4</b>	Biscuitbeslag (la pâte à bisquit)	<b>508</b>
<b>2.1.4</b>	Sinaasappel op z'n Turks	<b>489</b>	<b>4.5</b>	Genoisebeslag (la pâte à génoise)	<b>508</b>
<b>2.2</b>	De bavarois	<b>490</b>	<b>4.6</b>	Lepelbeslag	<b>509</b>
<b>2.2.1</b>	Vanillebavarois basisrecept	<b>490</b>	<b>4.7</b>	Cakebeslag	<b>510</b>
<b>2.2.2</b>	Fruitbavarois basisrecept	<b>490</b>	<b>4.8</b>	Tulpenbeslag (la pâte de tuille)	<b>510</b>
<b>2.3</b>	De crèmes	<b>491</b>	<b>4.9</b>	Vetdeeg – fonceerdeeg	<b>511</b>
<b>2.3.1</b>	Engelse room (la crème anglaise)	<b>491</b>	<b>4.10</b>	Vegetarische variant	<b>512</b>
<b>2.3.2</b>	Banketbakkersroom (la crème pâtissière)	<b>491</b>	<b>Hoofdstuk 5 De schuimen – les meringues</b>	<b>514</b>	
<b>2.3.3</b>	Boterroom (la crème au beurre)	<b>492</b>	<b>5.1</b>	Rauw schuim	<b>514</b>
<b>2.3.4</b>	Omgekeerde room – la crème renversée	<b>492</b>	<b>5.2</b>	Kookschuim (la meringue à l'italienne)	<b>514</b>
<b>2.4</b>	De puddingen	<b>493</b>	<b>5.3</b>	Bakschuim	<b>515</b>
<b>2.4.1</b>	Rijstpudding	<b>493</b>	<b>Hoofdstuk 6 Garneren</b>	<b>518</b>	
<b>2.5</b>	De mousses	<b>493</b>	<b>6.1</b>	Vouwen cornet	<b>518</b>
<b>2.5.1</b>	Fruitmousse aardbeienschuim	<b>493</b>	<b>6.2</b>	Afgarneren	<b>518</b>
<b>2.5.2</b>	Fruitmousse bananenschuim	<b>494</b>	<b>KEUKENTERMEN</b>	<b>521</b>	
<b>2.5.3</b>	Chocoladeschuim	<b>494</b>	<b>Hoofdstuk 1 De vegetarische en veganistische variant</b>	<b>524</b>	
<b>2.5.4</b>	Chocolademousse	<b>495</b>	<b>1.1</b>	Definitie	<b>524</b>
<b>2.5.5</b>	Allergeenvrije chocomousse	<b>495</b>	<b>1.2</b>	Overzichtstabel	<b>524</b>
<b>2.6</b>	Yoghurt en kwarkgerechten	<b>496</b>	<b>Hoofdstuk 2 Veel gebruikte keukentermen</b>	<b>530</b>	
<b>2.6.1</b>	Yoghurtcrèmes	<b>496</b>			
<b>2.6.2</b>	Kwark met fruit	<b>496</b>			
<b>2.7</b>	Rijstnagerechten	<b>496</b>			
<b>2.7.1</b>	Condérijst basisrecept	<b>496</b>			
<b>2.8</b>	IJsnagerechten	<b>497</b>			
<b>2.8.1</b>	Roomijs	<b>497</b>			
<b>2.8.1.1</b>	Vanilleroomijs	<b>497</b>			
<b>2.8.1.2</b>	Tips	<b>497</b>			
<b>2.8.2</b>	Sorbets	<b>498</b>			
<b>2.8.2.1</b>	Aardbeiensorbet	<b>498</b>			
<b>2.8.2.2</b>	Tips	<b>498</b>			
<b>2.8.3</b>	IJssoufflés/Parfaits	<b>498</b>			
<b>2.8.3.1</b>	Op basis van eierdooiers	<b>498</b>			
<b>2.8.3.2</b>	Tips	<b>499</b>			
<b>2.8.4</b>	Uitbreiding	<b>499</b>			
<b>2.8.4.1</b>	Bombes	<b>499</b>			
<b>2.8.4.2</b>	Omelette surprise	<b>499</b>			