

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	21
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 vélouté)	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 (kalfsblanquette) 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 rivieris	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 erwtensoepp met kip (kan als maaltijdsoupp gebracht worden)	91
	2.7.3.8	Koud kommersouppje 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
2.8		Vegetarische variaties op vlees	95
	2.8.1	Waarom als slager vegetarische bereidingen aanbieden?	95
	2.8.2	Wat weten we over: vegetarisch, veganistisch...	96
	2.8.2.1	Vegetariërs	96
	2.8.2.2	Veganisten	96
	2.8.2.3	Flexitariërs	96
	2.8.2.4	Klimatariërs	96
	2.8.3	De verschillende soorten 'vleesvervangers'	96
	2.8.3.1	Peulvruchten	96
	2.8.3.2	Noten en zaden	97
	2.8.3.3	Aziatische specialiteiten	97
	2.8.3.4	Nieuwe 'vleesvervangers'	98
	2.8.3.5	Sojabrokken	98
	2.8.3.6	Quorn®	98
	2.8.3.7	Beeter	99
	2.8.4	Recepten	99
	2.8.4.1	Vegetarische oosterse Parmentierschotel	99
	2.8.4.2	Macaroni met een kleurtje	99
	2.8.4.3	Halloumi met peperonata	100
	2.8.4.4	Ricottataart met zongedroogde tomaten	100
	2.8.4.5	Canneloni Tricolore voor 15 personen	101
3		Tips voor de klant	102
	3.1	Tips bij het verwarmen van klaargemaakte gerechten	102
	3.2	Tips bij het bakken van gevulde kalkoen	102

Hoofdstuk 3 Culinaire bereidingstechnieken 105

1		Kooktechnieken	105
	1.1	Invloed van verhitting op vlees	105
	1.1.1	Hitte en smaak	105
	1.1.2	Hitte en kleur	106
	1.1.3	Hitte en textuur	106
	1.1.3.1	50 °C	106
	1.1.3.2	60 °C	106
	1.1.3.3	65 °C	107
	1.1.3.4	70 °C	107
	1.1.3.5	90 °C	107
	1.2	De ideale bereidingswijze	107
	1.2.1	De methode is afhankelijk van het vlees	107
	1.2.2	Het belang van voorverwarmde borden	107
	1.3	Braad- en bakmethodes	108
	1.3.1	Het belang van nagaren	108
	1.3.2	Beoordeling van de gaarheid	108
	1.3.2.1	Bleu	108
	1.3.2.2	Saignant	108
	1.3.2.3	A point	109
	1.3.2.4	Bien cuit	109

1.4	Fonds en bouillons	109
1.5	Vorbereiding van vlees	110
1.5.1	Malen, versnijden, slaan	110
1.5.2	Larderen	110
1.5.3	Malsmakers	110
1.5.4	Klein snijden	110
1.5.5	Pekelen	110
1.5.6	Marineren	111
1.6	Garnituren en sausen	111
1.6.1	Garnituur	111
1.6.2	Sausen	112
2	Bakken	112
2.1	Werkwijze	113
2.2	Nog enkele tips	113
3	Braden	114
3.1	Nog enkele tips	115
3.2	Gevogelte	115
3.3	Hoe ga je te werk?	116
4	Smoren	116
4.1	Microgolfoven	117
5	Stomen	117
5.1	Nog enkele tips	118
5.2	In papillot	118
5.3	Hoe ga je te werk?	118
6	Garen op lage temperatuur	119
6.1	Konfijten	120
7	Pocheren	120
7.1	Pocheren doe je als volgt	120
7.2	Nog enkele tips	121
7.3	Pocheren van grote stukken	121
8	Stoven	121
8.1	Nog enkele tips	122
9	Barbecue	122
9.1	De oorsprong van barbecue	122
9.2	De brandstof	123
9.3	De rooster	123
9.4	Enkele belangrijke barbecue-regels	123
9.4.1	Het aansteken van een houtskoolvuur	123
9.4.2	Smaak en aroma bevorderen	123
9.4.3	Waarop moeten we letten bij de verkoop?	124
9.4.4	Hoe veilig en gezond barbecueën?	124
9.4.5	Voorkom kruisbesmetting	124
9.4.6	Waarom beweren sommigen dat barbecueën ongezond is?	124
9.4.7	Barbecue met lavastenen	125
9.4.8	Enkele griltijden (bij benadering)	125
9.4.9	Nadien	125
9.4.10	Wedstrijden	126
9.4.11	Een paar voorbeelden van lekkere vleescombinaties voor een mixed grill	126

9.4.12	In de marinade	126
9.4.13	Recepten barbecue	127
9.4.13.1	Grillham	127
9.4.13.2	Eetklare vleesgerechten	127
9.4.13.3	Gemarineerde varkenshaasjes	127
9.4.13.4	Brochette Mexico	128
9.4.13.5	Zure roomsaus met bieslookpuree	128
10	Wokken	128
10.1	Historiek	128
10.2	Vorbereiding van een wok	129
10.3	Gebruik van de wok	129
10.3.1	Roerbakken	129
10.3.2	Frituren	130
10.3.3	Stoven	131
10.3.4	Bereidingen	131
10.3.5	Reinigen van de wok	131
10.3.6	Miniwok	131
10.3.7	Recepten wok	132
10.3.7.1	Lamsvlees met vijfkruiden	132
10.3.7.2	Kalfsvlees met zwezeriken	132
10.3.7.3	Chinese runderlapjes	132
10.3.7.4	Varkenvlees	132
10.3.7.5	Kip en kalkoen	133
11	Teppanyaki	134
12	Gourmet	135
13	Fondue	137
14	Vacuümgaan	138
14.1	Wat is vacuümgaan?	138
14.2	Hoe te werk gaan?	138
14.3	Waarop letten bij het vacuümgaan?	139
14.4	Formule om de pasteuriseertijd te bepalen	140
14.5	Tips bij vacuümgaan	141
15	Convenience koken	143
15.1	Wat is convenience food?	143
15.2	De toepassing	144
15.3	De voorbewerking	144
Hoofdstuk 4	Andere producten en hun culinaire toepassingen in de slagerij	147
1	Kaas	147
1.1	Inleiding	147
1.2	Wat is kaas?	147
1.3	De bereiding van kaas	147
1.4	Indeling van de kaas	148
1.5	De kwaliteit van kaas	148
1.5.1	Het vetgehalte	148
1.5.2	De kwaliteit van de melk	148
1.5.3	Het bewaren van kaas	148
1.5.4	Het versnijden van kaas	148
1.6	Kaas in de slagerij: de meest voorkomende kaassoorten uit onze buurlanden	150

1.7	Tips voor de slager-traiteur	150
1.8	Kaasschotel en kaasgarnituren. Portionering, schikking. Het samenstellen van een kaasschotel	150
1.8.1	Hoeveelheden	150
1.8.3	Enkele aandachtspunten voor het samenstellen	150
1.8.3	Keuze van de kaassoorten	151
1.8.4	Passende begeleiders	151
1.8.5	Wijn bij kaas	152
1.8.6	Bier bij kaas	152
1.8.7	Kaasrecepten	153
	1.8.7.1 Klassiekers: raclette, fondue, kaaskroketteren, tartiflette...	153
	1.8.7.2 Andere recepten	153
2	De groenten	154
2.1	Inleiding	154
2.2	De indeling van de groenten	155
2.2.1	Volgens de kweekwijze	155
2.2.2	Volgens de familie	155
	2.2.2.1 Bladgroenten	155
	2.2.2.2 Knol-bolgroenten	155
	2.2.2.3 Vruchtgroenten	155
	2.2.2.4 Wortelgroenten	155
	2.2.2.5 Bloemgroenten	156
	2.2.2.6 Peulvruchten	156
	2.2.2.7 Stengelgroenten	156
	2.2.2.8 Paddenstoelen	156
2.3	De kwaliteit van de groenten	156
2.4	Het bewaren van groenten	157
2.5	De groentekalender	157
2.6	Recepten voor de saladebar	160
2.7	Courante groenten	161
2.8	Gebruik van seizoensgroenten in warme gerechten	162
2.9	Portionering van groenten	162
	2.9.1 Groenten als begeleider bij het koude buffet of barbecue	162
	2.9.2 Groenten als begeleider bij een warme maaltijd	163
3	Het fruit	163
3.1	Inleiding	163
3.2	De indeling van het fruit	163
	3.2.1 Indeling naargelang de vrucht	163
	3.2.2 Indeling naargelang de herkomst	163
	3.2.3 Indeling naargelang de behandeling	163
3.3	De kwaliteit van fruit	164
3.4	Het bewaren van fruit	164
3.5	De fruitkalender	164
3.6	Het gebruik van fruit in de slagerij-traiteurwinkel	165
	3.6.1 In koude bereidingen	165
	3.6.2 In warme bereidingen	165
4	Basiskennis vis	166
4.1	Inleiding	166
4.2	Aankoop en verwerking	166
	4.2.1 Kenmerken en versheid	166

4.2.2	Vorbereiden en bewerken van vis	166
4.3	De belangrijkste onderverdelingen	167
4.3.1	De platvissen	167
4.3.1.1	De Tongen	167
4.3.2	De rondvissen	168
4.4	Het glaceren van vis	169
4.4.1	Waarom glaceren?	169
4.4.2	Hoe glaceren?	169
4.4.3	Metten van het glaceergehalte	170
4.4.4	Formule berekenen	170
4.5	Zalm en zalmforel in de keuken	170
4.5.1	Verschil zalm en zalmforel	170
4.5.2	Hoe pocheren?	170
4.5.3	Afwerken-garneren	170
4.6	Het bereiden van zalmmoten in geklaarde gelei	171
4.6.1	Bereidingswijze	171
4.7	Vreemde vissen uit exotische oorden	171
Hoofdstuk 5 Marketing in de moderne slagerij		175
1	Wat is marketing	175
1.1	Marktgericht ondernemen	175
1.2	De marketingmix	175
2	Presentatie en blikvangers	176
2.1	Algemeen	176
2.2	Blikvangers	177
2.3	Zorg er steeds voor dat alles wat je als blikvanger gebruikt, ook eetbaar is	179
Hoofdstuk 6 Allergenen - traceerbaarheid - etikettering		183
1	Allergenen in de voeding	183
1.1	Wetgeving	183
1.2	Wat zijn allergenen?	183
1.3	Verschil tussen allergie en intolerantie?	183
1.4	Wettelijke allergenen?	184
1.5	Hoe komen allergenen in levensmiddelen terecht?	186
1.6	Hoe omgaan met het risico van allergenen?	186
1.7	Welke aspecten zijn van belang bij het uitwerken van de procedure voor mondelinge overdracht?	186
2	Traceerbaarheid	186
2.1	Traceerbaarheid in de voedingssector	186
2.2	Stadia in de tracersing	187
2.2.1	Tracersing van inkomende voedingsmiddelen	187
2.2.2	Interne traceerbaarheid	187
2.2.3	Tracersing van uitgaande voedingsmiddelen	188
2.3	Wettelijke basis	188
2.4	Andere vormen van traceerbaarheid	188
3	Etikettering	188
3.1	Wanneer moet je etiketteren?	188
3.2	Wat moet je etiketteren?	190
3.3	Wat moet er verplicht op een etiket staan?	190
3.4	Verplichte vermeldingen nader bekeken	192
3.5	Presentatie van verplichte informatie	195