

INHOUDSTAFEL

KEUKEN IN THEORIE

Hoofdstuk 1 De keuken in een gastronomisch restaurant

1.1	Vragenronde met Gert De Mangeleer - Chef - co-founder Hertog Jan*** restaurant group	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 kokopleiding?	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?	18
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 Gezond leven en eten		78
2.1	De bewegingsdriehoek	78
2.1.1	Wat is de bewegingsdriehoek?	78
2.1.2	Acht Gezond Leven-tips van de bewegingsdriehoek	78
2.1.3	De bewegingsdriehoek in kleur	79
2.2	De voedingsdriehoek	80
2.2.1	Drie basisprincipes voedingsdriehoek	80
2.2.2	Tien Gezond Leven-tips voedingsdriehoek	80
2.2.3	De voedingsdriehoek uit de doeken	82
Hoofdstuk 3 Allergenen		84
3.1	Wat verwerk je in de keuken	84
3.2	De verschillende stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken	84
3.2.1	Gluten bevattende granen	85
3.2.2	SCHAALDIEREN en producten op basis van schaaldieren	85
3.2.3	EIEREN en producten op basis van eieren	85
3.2.4	VIS en producten op basis van vis	85

3.2.5	AARDNOTEN en producten op basis van aardnoten (bijvoorbeeld pinda's)	85
3.2.6	SOJA en producten op basis van soja	85
3.2.7	MELK en producten op basis van melk (inclusief lactose)	85
3.2.8	NOTEN	86
3.2.9	SELDERIJ en producten op basis van selderij	86
3.2.10	MOSTERD en producten op basis van mosterd	86
3.2.11	SESAMZAAD en producten op basis van sesamzaad	86
3.2.12	ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN in concentraties > 10 mg/kg of 10 mg/L.	86
3.2.13	LUPINE en producten op basis van lupine	86
3.2.14	WEEKDIEREN en producten op basis van weekdieren	86
3.3	Hoe weten we welke allergenen in welke levensmiddelen aanwezig zijn?	86
3.3.1	Het etiket op voorverpakte levensmiddelen	87
3.3.2	De ficheproductspecificatie van deze levensmiddelen	87
3.4	De verplichtingen met betrekking tot de informatieplicht allergenen aan consumenten	87
3.4.1	De informatieplicht allergenen voor voorverpakte voeding	87
3.4.2	De informatieplicht allergenen voor niet voorverpakte voeding	87
3.5	Algemene opmerking	88
Hoofdstuk 4 Contaminanten		94
4.1	Contaminanten	94
4.2	Soorten contaminanten	94
4.2.1	Acrylamide	94
4.2.2	Aroma's	94
4.2.3	Mycotoxines	94
4.2.4	Procescontaminanten	95
4.2.5	Milieucontaminanten	95
Hoofdstuk 5 Additieven		98
Hoofdstuk 6 Foodcost en portiebeheer		102
6.1	Foodcost	102
6.2	Portiebeheer	102
6.2.1	Hoeveelheden	103
6.2.2	Maten en gewichten	107
6.2.3	Inhoudsmaten: uitdrukkingen	108
Hoofdstuk 7 Het werkschema		110
7.1	De diverse fasen	110
7.2	PLAN: Hoe ga je te werk?	111
7.3	DO: Wanneer, doe ik wat (werkvolgorde)?	111
7.4	CHECK: Controleer	112
7.5	ACT: Actie	112
7.6	Voorbeeld: Bereiding van een tomatensoep voor 10 personen	112

Hoofdstuk 8 De voedingstrends van de 21ste eeuw	116	1.10.6 De truffelooft	157
8.1 De nieuwe consument	116	1.10.7 Het verwerken en bewaren van truffels	158
8.2 De nieuwe eetcultuur	116	Hoofdstuk 2 De aardappelen	160
8.2.1 Waar eten we?	116	2.1 Indeling	160
8.2.2 Wanneer eten we?	116	2.2 Algemeenheden	160
8.2.3 Wat eten we?	117	2.3 Aankoop	162
8.2.4 Hoe eten we?	117	2.4 Bewaren	162
8.3 De nieuwe bereidingswijzen	117	2.5 Zoete aardappelen	162
8.4 Hoe worden de maaltijden klaargemaakt?	118	2.6 Voedingswaarde en verteerbaarheid	162
8.5 De nieuwe manier van aanbieden	119	Hoofdstuk 3 Het fruit	164
8.6 De chef van de toekomst	119	3.1 Hard fruit	166
PRODUCTKENNIS	121	3.1.1 Appels	166
Hoofdstuk 1 De groenten: Indeling en soorten	124	3.1.2 Peren	167
1.1 Algemeen	124	3.2 Zacht fruit	168
1.2 De functie van groenten	124	3.2.1 Aardbeien	168
1.3 De voedingswaarde van groenten	124	3.2.2 Aalbessen	169
1.4 De fysieke toestand van de groenten	124	3.2.3 Kruisbessen	169
1.4.1 Verse, onbewerkte groenten	124	3.2.4 Druiven	169
1.4.2 Koelverse groenten	124	3.2.5 Frambozen en braambessen	170
1.4.3 Geconserveerde groenten	125	3.2.6 Meloen	170
1.5 De kwaliteit van groenten	125	3.2.7 Veenbessen en bosbessen	171
1.5.1 De groenten worden ingedeeld in 4 kwaliteitsklassen	125	3.3 Steenvruchten	172
1.5.2 Waarom worden de groenten ingedeeld in kwaliteitsklassen?	125	3.3.1 Abrikozen	172
1.6 De prijs van groenten	125	3.3.2 Kersen, krieken	172
1.7 De inkoop van groenten	126	3.3.3 Perziken	173
1.8 De soorten groenten	126	3.3.4 Pruimen	173
1.8.1 Koolgroenten	126	3.4 Citrusvruchten	174
1.8.2 Bladgroenten	128	3.4.1 Citroen	174
1.8.3 Vruchtgroenten	133	3.4.2 Grapefruit	174
1.8.3.1 Peulvruchten	133	3.4.3 Kumquat en limquat	174
1.8.3.2 Komkommerachtigen	136	3.4.4 Limoen	175
1.8.3.3 Besvruchten van de nachtschadeachtige	137	3.4.5 Mandarijnen	175
1.8.4 Knol- en wortelgroenten	140	3.4.6 Clementine	175
1.8.5 Stengel- en scheutgroenten	143	3.4.7 Pompelmoes en Pomelo	175
1.8.6 Uigroenten of bolgroenten	147	3.4.8 Sinaasappelen	175
1.8.7 Vergeten groenten	148	3.4.9 Speciale citrusvruchten	176
1.9 Paddenstoelen	149	3.5 Exotische vruchten	176
1.9.1 Algemeenheden en benamingen	149	3.5.1 Ananas	176
1.9.2 Eetbaar of giftig?	150	3.5.2 Avocado	176
1.9.3 De gekweekte champignons	150	3.5.3 Banaan	177
1.9.4 Wilde paddenstoelen	153	3.5.4 Cactusvijgen	178
1.9.5 Andere wilde paddenstoelen	153	3.5.5 Carambola	178
1.10 Truffel	155	3.5.6 Cherimoya	178
1.10.1 Wat is een truffel	155	3.5.7 Doerian	179
1.10.2 De oorsprong van de truffel	155	3.5.8 Granaatappel	179
1.10.3 Het groeiproces	155	3.5.9 Kaki	179
1.10.4 Het truffelseizoen	156	3.5.10 Kiwi	180
1.10.5 Soorten truffel	156	3.5.11 Lychee	181
		3.5.12 Ramboetan	181
		3.5.13 Mangistan	181

3.5.14	Mango's	182	Hoofdstuk 5	Schaal- en schelpdieren, kaviaar	218
3.5.15	Papaja's	182	5.1	Schaaldieren	218
3.5.16	Passievruchten	182	5.1.1	Krabben	218
3.5.17	Pepino	183	5.1.2	Scampi – gamba – garnaal	219
3.5.18	Physalis of lampionplant	183	5.1.3	Kreeften	220
3.5.19	Tamarillo	184	5.1.4	Rivierkreeften écrevisses	221
3.5.20	Vijgen	184	5.1.5	Hoornkreeft langouste	221
Hoofdstuk 4	De vissen	186	5.1.6	Nieroogkreeftjes/Langoustines	222
4.1	Vissen	186	5.1.7	Enkele minder bekende kreeften	222
4.1.1	Algemeenheden	186	5.2	Schelpdieren	223
4.1.2	Zeevissen	186	5.2.1	Sint-jakobsschelp Coquille Saint Jacques	223
4.1.3	Riviervissen of zoetwatervissen	186	5.2.2	Oesters Huîtres	223
4.1.4	Trekvissen	186	5.2.3	Mosselen Moules	225
4.1.5	Vistechnieken	187	5.2.4	Andere schelpdieren	226
4.1.5.1	Boomkor	187	5.3	Kaviaar	228
4.1.5.2	Alternatieve boomkor	187	5.3.1	Algemeen	228
4.1.5.3	Sumwing	188	5.3.2	Handel	228
4.1.5.4	Elektrische visserij	188	5.3.3	Gastronomie	229
4.1.5.5	Bordenvisserij	189	5.3.4	Gastronomische toepassing	229
4.1.5.6	Flyshoot	190	5.3.5	Soorten	230
4.1.5.7	Passieve visserijmethode	190	Hoofdstuk 6	Het vlees (o.m. pasteien, terrines, eenden- en ganzenlever en slachtafval)	234
4.1.6	Kenmerken van verse of onverse vis	191	6.1	Algemeenheden	234
4.1.7	Aankopen van vis	194	6.1.1	Gemiddelde samenstelling van vlees	234
4.1.8	Bewaren en bederf van vis	197	6.1.2	De kleur van het vlees	234
4.1.9	Vis en geur	198	6.1.3	De draad van het vlees	235
4.1.10	Vis invriezen en ontdoien	198	6.1.4	Gepersilleerd vlees	235
4.1.11	Het vetgehalte van de verschillende vissoorten	199	6.1.5	Gemarbreerd vlees	235
4.1.12	Voedende waarde van vis	200	6.1.6	De pH van vlees	236
4.1.13	Basistechnieken bij het fileren van vis	201	6.1.7	De kwaliteit van het vlees	236
4.1.13.1	Fileren: ronde vissen	201	6.1.8	Bewaren van vlees	236
4.1.13.2	Fileren: platte vissen	202	6.1.9	De versnijding van het vlees	237
4.1.13.3	Verskillende versnijdingen	203	6.2	Het rund	237
4.2	Indeling van vis volgens het leefmilieu	203	6.2.1	Soorten runderen	237
4.2.1	Zeevissen	203	6.2.2	Onderscheid naar de verschillende rassen	238
4.2.1.1	Kabeljauwachtigen	203	6.2.3	Versnijdingen van het rund	238
4.2.1.2	Haringachtigen	205	6.2.4	Enkele deelstukken die veel gebruikt worden	239
4.2.1.3	Platvissen: de duurdere soorten	206	6.2.5	Portiestukken	240
4.2.1.4	Platvissen: minder dure	207	6.2.6	Rijpen van vlees	242
4.2.1.5	Kraakbeenvissen	208	6.3	Het kalf	243
4.2.1.6	Makreel en tonijn	208	6.3.1	Enkele deelstukken die veel gebruikt worden	244
4.2.1.7	Diverse andere vissen	209	6.4	Het varken	245
4.2.2	Zoetwatervissen	211	6.4.1	Soorten varkens	246
4.2.3	Anadrome en katadrome vissen	213	6.4.2	Enkele typische rassen	246
4.2.4	Het verschil tussen zalm, zalmforel, forel	213	6.4.3	Deelstukken van het varken	247
4.2.5	Paling of aal Anguille	214	6.4.4	Hamsoorten (les jambons)	247
4.2.6	Inktvissen, kikkerbillen en slakken	215	6.4.5	Varkensrug (carré)	247
4.2.6.1	Algemeen	215	6.4.6	Schouder (épaule)	248
4.2.6.2	Inktvissen	215	6.4.7	Hammetje (jambonneau)	248
4.2.6.3	Kikkerbillen les cuisses de grenouille	216	6.4.8	Spek (lard)	248
4.2.6.4	Slakken of escargots	216	6.4.9	Andere producten van het varken	248

6

6.5	Het lam	249	8.4	Waterwild	274
6.5.1	Deelstukken van het lam	250	8.5	De voorbereiding van wild	275
6.6	Slachtafval	251	8.5.1	Reglementering	275
6.6.1	Slachtafval van gevogelte	251	8.5.2	Kwaliteitskenmerken	275
6.6.2	Slachtafval van het varken	252	8.5.3	Enkele termen	275
6.6.3	Slachtafval van het kalf	253	8.5.4	Het besterven	276
6.6.4	Slachtafval van het rund	254	8.5.5	De bestertijd	276
6.6.5	Slachtafval van het lam en schaap	256	8.5.6	De regels voor het besterven in de hedendaagse keuken	276
6.7	Pasteien	256	Hoofdstuk 9 Texturas		278
6.8	Vleesterrine	257	9.1	Productinformatie Texturas	278
6.9	Eenden- en ganzenlever	257	9.2	De Texturas worden onderverdeeld in 5 verschillende productlijnen	278
6.9.1	Eenden en ganzen mesten	257	9.2.1	Gelification (geleivormend)	278
6.9.2	Terroir	258	9.2.2	Sferification (bolletjesvormend)	278
6.9.3	Diervriendelijk?	258	9.2.3	Emulsification (emulgatoren)	278
6.9.4	Belangrijke begrippen van foie gras	258	9.2.4	Espesantes (verdikkingsmiddelen)	279
6.9.5	Rauw of bereid?	259	9.2.5	Surprises (verrassingen)	279
6.9.6	Enkele gouden regels bij het degusteren	260	9.3	Gelvormende producten	279
Hoofdstuk 7 Het gevogelte		262	9.3.1	Agar	279
7.1	Algemeenheden	262	9.3.2	Gellan	279
7.2	Andere gevogeltesoorten	263	9.3.3	Kappa	279
7.3	Het opbinden van gevogelte	263	9.3.4	Iota	280
7.4	Kippen	263	9.3.5	Metil	280
7.4.1	Kapoen en poularde	263	9.4	Producten voor sferification	280
7.4.2	Leghennen – braadkippen	263	9.4.1	Algijn	280
7.4.3	Soepkip	264	9.4.2	Calcic	281
7.4.4	Moerdier	264	9.4.3	Gluco	281
7.4.5	Bekende hoenderrassen	264	9.4.4	Citras	281
7.5	Struisvogel	264	9.5	Producten voor emulsification of emulgatoren	281
7.6	Duif	264	9.5.1	Sucro	282
7.7	Kalkoen	264	9.5.2	Glice	282
7.8	Eend	265	9.5.3	Lecite	282
7.9	Gans	265	9.6	Producten: verdikkingsmiddelen	282
7.10	Parelhoen	265	9.6.1	Xantana	282
7.11	Deelstukken van gevogelte	266	9.7	Producten voor surprises	283
7.11.1	Deelstukken en slachtafval van braadkip	266	9.7.1	Malto	283
7.11.2	Slachtafval, abattis in de Franse keuken	266	9.7.2	Trisol	283
7.11.3	Deelstukken van kalkoen	267	9.7.3	Fizzy	283
7.11.4	Ganzenlever, eendenlever, foie gras, confit	267	9.7.4	Crumiel	283
7.12	Kenmerken van vers gevogelte	267	9.7.5	Yopol	283
7.13	Kenmerken van onvers gevogelte	267	9.7.6	Manitol	283
7.14	Het slachtafval	267	9.7.7	Azuleta	284
Hoofdstuk 8 Het wild		270	9.7.8	Sparkys	284
8.1	Algemeen	270	9.7.9	Crutomat	284
8.2	Grofwild	271	9.8	Lyosabores	284
8.2.1	Het hert (rood wild)	271	Hoofdstuk 10 SOSA		286
8.2.2	De ree	271	10.1	Emulsie	286
8.2.3	Het everzwijn (zwart wild)	272	10.1.1	Sojalecithine	286
8.3	Klein wild	272	10.1.2	Emulsiepastas	286
8.3.1	Haarwild	272			
8.3.2	Vederwild	273			

3.5	Parisienvorm – Pommes parisienne	320	3.1.5	Groenteglaze (Glace de légumes)	350
3.6	Strovvorm – Pommes paille	321	3.2	De essences	351
3.7	Lucifervorm – Pommes allumettes	322	3.2.1	Wat	351
3.8	Mignonetteaardappelen – Pommes mignonettes	322	3.2.2	Hoe	351
3.9	Frietvorm – Pommes frites	323	3.2.3	Gebruik	351
3.10	Pont-neufvorm – Pommes pont-neuf	323	3.2.4	Soorten	351
3.11	Vierkante aardappel – Pommes bataille	324	3.2.5	Uitbreiding	351
3.12	Chipsvorm – Pommes chips	324	Hoofdstuk 4 De bindmiddelen	354	
3.13	Wafelvorm – Pommes gaufrettes	325	4.1	De roux	354
3.14	Geblazen aardappel – Pommes soufflées	326	4.1.1	Benodigdheden	354
3.15	Samenvatting	327	4.1.2	Werkwijze	354
KEUKEN IN PRAKTIJK – VOORBEREIDINGEN EN BASISSEN		329	4.1.3	Uitbreiding	354
Hoofdstuk 1 Mirepoix en bouquets		332	4.1.4	Blanke roux	354
1.1	Mirepoix	332	4.1.5	Blonde roux	354
1.1.1	Wat?	332	4.1.6	Bruine roux	355
1.1.2	Soorten	332	4.2	Beurre manié	355
1.1.2.1	De magere mirepoix	332	4.3	Andere producten die binden	355
1.1.2.2	De braadmirepoix	332	4.3.1	Boter ('monter au beurre': de saus afwerken met koude klontjes boter)	355
1.1.2.3	De vette mirepoix	332	4.3.2	Aardappelzetmeel, maïszetmeel, maniok, arrowroot, bloem, boekweitmeel, tapiocazetmeel	356
1.1.3	De mirepoix bordelaise	332	4.4	Griesmeel	356
1.2	De bouquets	333	4.5	Vlokken	356
1.2.1	Kruidenboeket (bouquet garni)	333	4.6	Tapioca	357
1.2.2	Groenteboeket (bouquet marmite)	333	4.7	Eieren	357
1.2.3	Garnituur marmite (garniture marmite)	333	4.7.1	Liaison	357
1.3	Matignon – matignon	333	4.7.2	Mayonaise – emulsiesausen (eigeel)	357
1.3.1	Wat	333	4.8	Aardappelen	357
1.3.2	Benodigdheden	333	4.8.1	Toepassingen	357
1.3.3	Bereiding	333	4.9	Room	358
1.3.4	Aandachtspunten	333	4.9.1	Halfopgeklopte room	358
Hoofdstuk 2 Basisfonds		336	4.9.2	Room met een hoog vetgehalte (30-40%)	358
2.1	Blanke fond/Fond blanc	336	4.9.3	Slagroom	358
2.2	Groentebouillon/Bouillon de légumes	337	4.9.4	Gebruik van room	358
2.3	Bruine fond/Fond brun	337	4.10	Andere bindmiddelen	358
2.4	Fond van geroosterde groenten/ Fond brun de légumes	338	Hoofdstuk 5 De warme basissausen en hun afleidingen		360
2.5	Gevogeltesfond/Fond de volaille	339	5.1	De bechamelsaus	360
2.6	Wildfond/Fond de gibier	340	→ Afleidingen	361	
2.7	Wildfumet/Fumet de gibier	341	5.2	De gewone veloutésaus	361
2.8	Kalfsjus/Jus de veau	341	→ Afleidingen	361	
2.9	Visfumet/Fumet de poisson	342	5.3	Gevogeltevelouté	362
2.10	Champignonfumet/Fumet de champignon	343	→ Afleidingen	362	
2.11	Schematische voorstelling basisfonds	345	5.4	Visvelouté	362
Hoofdstuk 3 De glaces en essences		350	→ Afleidingen	362	
3.1	De glaces	350	5.5	Tomatensaus/Sauce Tomate	363
3.1.1	Wat	350	→ Afleidingen	364	
3.1.2	Hoe	350	5.6	Bruine sausen	364
3.1.3	Gebruik en opmerkingen	350	5.6.1	De Spaanse saus/Sauce Espagnole	364
3.1.4	Soorten	350			

5.6.2	De demi-glacesaus → Afleidingen	364	1.1.1.2	Gestoomd (pommes de terre à la vapeur)	390
5.6.3	Poivrade of poivradesaus → Afleidingen	365	1.1.1.3	Gepersilleerd (pommes de terre persillées)	390
5.7	De botersausen	366	1.1.2	Doorgezeefde aardappelen = basis	390
5.7.1	Hollandse saus/Sauce Hollandaise → Afleidingen	366	1.1.2.1	Pureeaardappelen (purée de pommes de terre)	391
5.7.2	Bearnaisesaus/Sauce béarnaise → Afleidingen	367	1.1.2.2	Aardappelsoufflée (soufflée de pommes de terre)	391
5.8	Schematische voorstelling van de warme basissausen en hun afleidingen	368	1.1.2.3	Hertoginnenaardappelen (pommes de terre dûchesse)	392
Hoofdstuk 6 De koude basissausen en hun afleidingen		372	1.1.2.4	Gegratineerde aardappelen (pommes de terre gratinées)	392
6.1	Mayonaise/Mayonnaise → Afleidingen	372	1.1.3	Gegratineerde aardappelen	392
6.2	Vinaigrette/Vinaigrette → Afleidingen	373	1.1.3.1	Gegratineerde aardappelen (pommes de terre gratinées)	392
6.3	Veganaise op basis van plantaardige melk en plantaardige olie → Afleidingen	373	1.1.3.2	Dauphinoise-aardappelen (pommes de terre dauphinoise)	392
6.4	Veganaise op basis van zijdetofu en plantaardige olie	374	1.1.3.3	Normandische aardappelen (pommes de terre à la Normande)	393
6.5	Veganaise op basis van geleermiddelen	375	1.1.3.4	Bakkersaardappel (pommes de terre boulangère)	393
6.6	Veganaise op basis van zetmeelrijke groenten	375	1.1.4	In boter gebakken aardappelen	394
6.7	Veganaise op basis van aquafaba	376	1.1.4.1	Kasteelaardappelen (pommes de terre château)	394
6.8	Schematische voorstelling van koude basissausen en hun afleidingen	377	1.1.4.2	Cocotteaardappelen	394
Hoofdstuk 7 De samengestelde boters		380	1.1.4.3	Gesauteerde aardappelen (pommes de terre sautées)	394
7.1	Definitie	380	1.1.4.4	Gerissoleerde aardappelen (pommes de terre rissolées)	394
7.2	Materiaal	380	1.1.4.5	Nootjesaardappelen (pommes de terre noisettes)	395
7.3	Benodigdheden	380	1.1.4.6	Parijse aardappelen (pommes de terre parisiennes)	395
7.4	Werkwijze	380	1.1.5	Aardappelen in veldkleed (pommes de terre en robe de champs)	395
7.5	Aandachtspunten	381	1.1.5.1	Gekookt	395
7.6	Afleidingen	381	1.1.5.2	In de as	395
7.6.1	Andere boterverwerkingen	381	1.1.6	Frituuraardappelen	396
7.6.2	Gebruik	381	1.1.6.1	Afgebakken in één keer	396
Hoofdstuk 8 paneren		384	1.1.6.2	Afgebakken in twee keer	396
8.1	Paneren op zijn Engels (paner à l'anglaise)	384	1.1.6.3	Speciale frituurbereidingen	397
8.2	Paneren op zijn Frans (paner à la française)	384	1.2	Rijst	397
8.3	Paneren op zijn Italiaans (paner à l'italienne)	385	1.2.1	Natuurrijst of gekookte rijst op z'n Engels (riz au blanc – riz nature)	397
8.4	Paneren met bloem	386	1.2.2	Creoolse rijst (riz à la Créole)	398
8.5	Tempura	386	1.2.3	Pilawrijst (riz pilaw)	398
8.6	Plantaardig paneren	386	1.2.4	Risotto	399
KEUKEN IN PRAKTIJK – BEREIDINGEN		387	1.3	Deegwaren	399
Hoofdstuk 1 Aardappelbereidingen – rijst – deegwaren en granen		390	1.3.1	Pasta basisrecept	399
1.1	Aardappelbereidingen	390	1.3.2	Het koken van deegwaren	400
1.1.1	Gekookte aardappelen	390	1.3.3	Noedeldeeg	401
1.1.1.1	Op zijn Engels (pommes de terre à l'anglaise)	390	1.3.4	Gnocchideeg	401

1.4	Granen	402	4.3.3	Werkwijze	427
1.4.1	Couscous	402	4.3.4	Tips	428
1.4.2	Bulgur	402	4.4	Glaceren van groenten (glacer)	428
1.4.3	Polenta	402	4.4.1	Materiaal	428
1.4.4	Gierst	402	4.4.2	Benodigdheden	428
1.4.5	Quinoa	402	4.4.3	Werkwijze	428
1.4.6	Spelt, haver, tarwe, gerst	402	4.4.4	Tips	428
Hoofdstuk 2	De eieren en hun basisbereidingen	404	4.5	Braiseren (braiser)	428
2.1	Spiegeleieren – œufs sur le plat	404	4.5.1	Materiaal	428
2.2	Gepocheerde eieren – œufs pochés	404	4.5.2	Benodigdheden	428
2.3	Zachtgekookte eieren – œufs mollets	405	4.5.3	Werkwijze	429
2.4	Halfharde eieren	406	4.6	Gratineren (gratiner)	429
2.5	Hardgekookte eieren – œufs durs	406	4.6.1	Materiaal	429
2.6	Gefruite eieren – œufs frits	406	4.6.2	Benodigdheden	429
2.7	Roereieren – œufs brouillés	406	4.6.3	Werkwijze	429
2.8	Omeletten – les omelettes	407	4.6.3.1	Gratineren met kaassaus (mornay)	429
2.9	Omgekeerde eieren – œufs moulés	407	4.6.3.2	Gratineren met wit broodkruim (of paneermeel) en geraspte kaas.	429
2.10	Cocotte-eieren – œufs en cocotte	408	4.6.3.3	Tip	429
Hoofdstuk 3	De soepen	410	4.7	Opvullen (farcir)	429
3.1	Algemeenheden	410	4.8	Groentepuree (purée de légumes)	431
3.2	Soepgarnituren	410	4.9	Frituren van groenten (frire)	431
3.2.1	Bepaling	410	4.10	Bakken in boter (sauter au beurre)	432
3.2.2	Doelstelling	410	4.11	Roosteren (griller)	432
3.2.3	Soorten	410	4.12	Soufflé (soufflé de)	433
3.2.4	Enkele voorbeelden	410	4.13	Groentegarnituren (garniture)	433
3.3	De soorten soepen	411	4.14	Bereiding van algen en zeewier	434
3.3.1	De pureesoepen/les potages	411	Hoofdstuk 5	De basisbereidingen van gedroogde peulvruchten	438
3.3.2	De veloutés/soepen/les veloutés	414	5.1	Koken en weken van gedroogde peulvruchten	438
3.3.3	De roomsoepen/les crèmes	415	5.1.1	Materiaal	438
3.3.4	De burgers/soepen/les soupes	416	5.1.2	Benodigdheden	438
3.3.5	De heldere soepen/les consommés	417	5.1.3	Werkwijze	438
3.3.6	De speciale en buitenlandse soepen	419	5.1.4	Tips	438
3.3.6.1	De schaaldier/soepen/les bisques	419	5.2	Peulvruchten als bindmiddel (bv. maaltijdsoepen, in sausen, in gebak...)	439
3.3.6.2	Buitenlandse soepen	420	5.3	Peulvruchten: hummusbereidingen – Peulvruchten als spread/dip/mousse	439
Hoofdstuk 4	De basisbereidingen van groenten (warme) en zeegroenten	426	Hoofdstuk 6	De basisbereidingen van vis	442
4.1	Koken op zijn Engels (à l'anglaise)	426	6.1	Bakken (in boter of vetstof)	442
4.1.1	Materiaal	426	6.2	Bakken in frituurolie	443
4.1.2	Benodigdheden	426	6.3	Koken op z'n Engels	443
4.1.3	Werkwijze	426	6.4	Garen in court-bouillon	444
4.1.4	Tips	426	6.5	Pocheren in de oven	444
4.1.5	Veganistische variant	426	6.6	Stoven	445
4.2	Binden met boter (au beurre)	427	6.7	Roosteren (grillen)	445
4.2.1	Materiaal	427	6.8	Marineren	446
4.2.2	Benodigdheden	427	6.9	Braiseren	447
4.2.3	Werkwijze	427	6.10	Stomen	447
4.2.4	Tips	427	6.11	Flan, soufflé, mousseline	448
4.3	Binden met room (à la crème)	427	6.12	Roken	448
4.3.1	Materiaal	427			
4.3.2	Benodigdheden	427			

6.13	Zoutkorst	449	9.1.6.2	Gelei	472
6.14	In deegkorst	449	9.1.6.3	Marmelade	472
6.15	In papillot	450	9.1.6.4	Chutney	472
Hoofdstuk 7 De warme basisbereidingen van vlees, gevogelte, wild en orgaanvlees		452	9.1.6.5	Enkele tips die je in acht kan nemen als je confituur of gelei gaat maken	473
7.1	Kort voorkoken (blancheren)	452	9.1.6.6	Extra tips	473
7.2	Konfijten	452	9.2	De koude basisbereidingen van fruit	474
7.3	Frituren (frire)	453	9.2.1	Tips	474
7.4	Glaceren (glacer)	453	Hoofdstuk 10 Andere en nieuwe bereidingstechnieken		
7.5	Roosteren (griller)	454			476
7.6	Garen in aromaten (pocher)	454	10.1	Vacuümgaren	476
7.7	Braden in de oven (rôtir au four)	455	10.1.1	Herkomst en definitie	476
7.8	Braden aan het spit (rôtir à la broche)	456	10.1.2	Werkwijze	476
7.9	Bakken in boter (sauter)	456	10.1.3	Kwaliteit en gezondheid	477
7.10	Poeleren (Poêler)	457	10.1.4	Optie begassen en/of softair	477
7.11	Gemengd bakken en stoven	458	10.1.5	Meer smaak en minder gewichtsverlies	477
7.12	Flan	458	10.2	Roner	478
7.13	Soufflé	459	10.2.1	'Optimale textuur, optimaal mondgevoel'	478
7.14	Roken	460	10.2.2	Toepassingen	478
7.15	Stomen	461	10.2.3	Voordelen	478
7.16	In papillot	461	10.3	Gastrovac	479
7.17	Roerbakken	462	10.3.1	Vacuümpregneren	479
Hoofdstuk 8 Vlees- en visvervangers		464	10.3.2	Koken onder vacuüm	479
8.1	Inleiding	464	10.3.3	Frituren onder vacuüm	479
8.2	Tofu en tempeh	464	10.3.4	Roken onder vacuüm	479
8.2.1	Tofu/tempeh marinieren	464	10.4	Thermomix	480
8.2.2	Tofu/tempeh frituren	465	10.5	Pacojet	480
8.2.3	Tofu/tempeh roerbakken	465	10.5.1	Een revolutionair systeem	480
8.2.4	Tofu/tempeh bakken	465	10.5.2	Wat is pacosseren?	480
8.2.5	Tofu/tempeh roken/roosteren	466	10.6	Sifon	480
8.3	Seitan	466	10.6.1	Thermowhip	481
8.4	TVP of sojavezels	466	10.7	Ezidri – Excalibur	481
8.4.1	Inleiding	466	10.8	Greenstar juicer	481
8.4.2	Tips	466	10.9	Rotaval	482
8.5	Quorn	466	10.10	Microgolfoven	482
8.6	Beeter	467	10.11	Big Green EGG	483
8.7	Noten	467	10.12	Espuma (lees: schuim)	483
8.7.1	Geroosterde noten	467	10.13	Texturen	483
8.7.2	Notenpasta	467	10.13.1	Texturas worden onderverdeeld in vijf verschillende productlijnen	484
8.7.3	Notenkaas	468	10.14	CryoKoken	484
8.7.4	Notenmelk	468	10.14.1	Wat is CryoKoken?	484
Hoofdstuk 9 De basisbereidingen van fruit		470	10.14.2	Toepassingen	484
9.1	De warme basisbereidingen van fruit	470	Hoofdstuk 11 Foodpairing		
9.1.1	Compote	470			486
9.1.2	Fruitmoes	470	11.1	Wat is een aroma?	486
9.1.3	Gepocheerd fruit	470	11.2	Hypothese foodpairing	486
9.1.4	Gekarameliseerd fruit	471	11.3	Geschiedenis	486
9.1.5	Konfijten (confire)	471	11.4	Achtergrond	489
9.1.6	Jam, confituur, gelei, marmelade, chutney	472	11.5	Wat zijn belangrijke aromamoleculen?	489
9.1.6.1	Jam of confituur	472	11.6	Foodpairingtree	489
			11.7	Mogelijkheden	489

KEUKEN IN PRAKTIJK – NAGERECHTEN	491	2.6	Yoghurt en kwarkgerechten	512	
Hoofdstuk 1 De warme nagerechten	494	2.6.1	Yoghurtcrèmes	512	
1.1	Flensjes (crêpes)	494	2.6.2	Kwark met fruit	512
1.1.1	Het bereiden van flensjes basisdeeg	494	2.7	Rijstnagerechten	512
1.1.2	Open flensjes	494	2.7.1	Condérijst basisrecept	512
1.1.2.1	Flensjes op Normandische wijze (met ingebakken appelschijfjes, gekarameliseerd en geflambeerd met calvados) (crêpes à la Normande)	494	2.8	IJsnagerechten	513
1.1.2.2	Kloosterflensjes (crêpes du Couvent)	495	2.8.1	Roomijs	513
1.1.2.3	Georgetteflensjes (crêpes Georgette)	496	2.8.1.1	Vanilleroomijs	513
1.1.3	Gesloten flensjes	496	2.8.1.2	Tips	513
1.1.4	Gevulde flensjes	496	2.8.2	Sorbets	514
1.1.5	Pannenkoeken	496	2.8.2.1	Aardbeiensorbet	514
1.2	Het bereiden van wafels	496	2.8.2.2	Tips	514
1.2.1	Brusselse wafels	496	2.8.3	IJssoufflés/Parfaits	514
1.2.2	Luikse wafels	497	2.8.3.1	Op basis van eierdooiers	514
1.3	Het bereiden van beignets	498	2.8.3.2	Tips	515
1.4	Het bereiden van fruitbeignets	498	2.8.4	Uitbreiding	515
1.5	Het bereiden van soufflé	498	2.8.4.1	Bombes	515
1.6	Rijstkroketten basisrecept	499	2.8.4.2	Omelette surprise	515
1.7	Het bereiden van warme fruitnagerechten	500	Hoofdstuk 3 De sausen	518	
1.7.1	Appel in de oven	500	3.1	Chocoladesaus	518
1.8	Sabayon met witte wijn	500	3.2	Karamelsaus	518
1.9	Andere	501	3.3	Fruitsaus of coulis	519
1.9.1	Het bereiden van een moelleux au chocolat	501	Hoofdstuk 4 Beslag en deegsoorten	522	
1.9.2	Het bereiden van een tarte tatin	501	4.1	Soezenbeslag (la pâte à choux)	522
1.9.3	Het bereiden van een brownie	502	4.2	Brokkeldeeg (la pâte brisée – kruimeldeeg)	523
Hoofdstuk 2 De koude nagerechten	504	4.3	Zanddeeg (la pâte sablée)	523	
2.1	Het bereiden van fruitnagerechten	504	4.4	Biscuitbeslag (la pâte à bisquit)	524
2.1.1	Aardbeien met citroen	504	4.5	Genoisebeslag (la pâte à génoise)	524
2.1.2	IJsgekoelde meloen met coulis	504	4.6	Lepelbeslag	525
2.1.3	Gepocheerde peer in rode wijn	505	4.7	Cakebeslag	526
2.1.4	Sinaasappel op z'n Turks	505	4.8	Tulpenbeslag (la pâte de tulle)	526
2.2	De bavaois	506	4.9	Vetdeeg – fonceerdeeg	527
2.2.1	Vanillebavaois basisrecept	506	4.10	Bladerdeeg	528
2.2.2	Fruitbavaois basisrecept	506	4.11	Vegetarische variant	528
2.3	De crèmes	507	Hoofdstuk 5 De schuimen – les meringues	530	
2.3.1	Engelse room (la crème anglaise)	507	5.1	Rauw schuim	530
2.3.2	Banketbakkersroom (la crème pâtissière)	507	5.2	Kookschuim (la meringue à l'italienne)	530
2.3.3	Boterroom (la crème au beurre)	508	5.3	Bakschuim	531
2.3.4	Omgekeerde room – la crème renversée	508	5.4	Ei-eiwitbereidingen op basis van aquafaba	531
2.4	De puddingen	509	Hoofdstuk 6 Garneren	534	
2.4.1	Rijstpudding	509	6.1	Vouwen cornet	534
2.5	De mousses	509	6.2	Afgarneren	534
2.5.1	Fruitmousse aardbeienschuim	509	KEUKENTERMEN	537	
2.5.2	Fruitmousse bananenschuim	510	Hoofdstuk 1 De vegetarische en veganistische variant	540	
2.5.3	Chocoladeschuim	510	1.1	Definitie	540
2.5.4	Chocolademousse	511	1.2	Overzichtstabel	540
2.5.5	Allergeenvrije chocomousse	511	Hoofdstuk 2 Veel gebruikte keukentermen	546	