

# 4

## INHOUDSTAFEL

### KEUKEN IN THEORIE

#### Hoofdstuk 1 De keuken in een gastronomisch restaurant 17

<b>1.1</b>	Vragenronde met Gert De Mangeleer - Chef - co-founder Hertog Jan restaurant group	18
<b>1.1.1</b>	Over welke kwaliteiten moet een goede kok beschikken?	18
<b>1.1.2</b>	Welke aspecten moeten zeker aan bod komen in een koksopleiding?	18
<b>1.1.3</b>	Koos je bewust voor de gastronomische keuken?	19
<b>1.1.4</b>	Wat zijn de taken van de chef in een gastronomisch restaurant?	19
<b>1.1.5</b>	Beschik je over de nodige hulpmiddelen om alle taken naar behoren uit te voeren?	20
<b>1.1.6</b>	Voorbeeld van een kaart van een gastronomisch restaurant	20
<b>1.2</b>	De brigade	20
<b>1.2.1</b>	Organigram van de brigade	21
<b>1.2.2</b>	Bespreking van alle functies die mogelijk zijn in een gastronomisch restaurant	21
<b>1.2.3</b>	De kledij	23
<b>1.3</b>	Infrastructuur	25
<b>1.3.1</b>	Hoe organiseren we onze keuken?	25
<b>1.3.2</b>	Routing in een keuken	25
<b>1.3.3</b>	De verschillende afdelingen in de keuken	28
<b>1.4</b>	Het nodige materieel	30
<b>1.4.1</b>	Hoe richten we onze keuken in?	30
<b>1.4.2</b>	Hoe plaatsen we de apparatuur?	31
<b>1.4.3</b>	De keukenapparatuur	31
<b>1.4.4</b>	Het keukenmaterieel	52

#### Hoofdstuk 2 Gezond leven en eten 79

<b>2.1</b>	De bewegingsdriehoek	80
<b>2.1.1</b>	Wat is de bewegingsdriehoek?	80
<b>2.1.2</b>	Acht Gezond Leven-tips van de bewegingsdriehoek	80
<b>2.1.3</b>	De bewegingsdriehoek in kleur	81
<b>2.2</b>	De voedingsdriehoek	82
<b>2.2.1</b>	Drie basisprincipes voedingsdriehoek	82
<b>2.2.2</b>	Tien Gezond Leven-tips voedingsdriehoek	82
<b>2.2.3</b>	De voedingsdriehoek uit de doeken	84

#### Hoofdstuk 3 Allergenen 85

<b>3.1</b>	Wat verwerk je in de keuken	86
<b>3.2</b>	De verschillende stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken	86
<b>3.2.1</b>	Gluten bevattende granen	87
<b>3.2.2</b>	SCHAALDIEREN en producten op basis van schaaldieren	87
<b>3.2.3</b>	EIEREN en producten op basis van eieren	87
<b>3.2.4</b>	VIS en producten op basis van vis	87

<b>3.2.5</b>	AARDNOTEN en producten op basis van aardnoten (bijvoorbeeld pinda's)	87
<b>3.2.6</b>	SOJA en producten op basis van soja	87
<b>3.2.7</b>	MELK en producten op basis van melk (inclusief lactose)	87
<b>3.2.8</b>	NOTEN	88
<b>3.2.9</b>	SELDERIJ en producten op basis van selderij	88
<b>3.2.10</b>	MOSTERD en producten op basis van mosterd	88
<b>3.2.11</b>	SESAMZAAD en producten op basis van sesamzaad	88
<b>3.2.12</b>	ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN in concentraties > 10 mg/kg of 10 mg/l.	88
<b>3.2.13</b>	LUPINE en producten op basis van lupine	88
<b>3.2.14</b>	WEEKDIEREN en producten op basis van weekdieren	88
<b>3.3</b>	Hoe weten we welke allergenen in welke levensmiddelen aanwezig zijn?	88
<b>3.3.1</b>	Het etiket op voorverpakte levensmiddelen	89
<b>3.3.2</b>	De ficheproductspecificatie van deze levensmiddelen	89
<b>3.4</b>	De verplichtingen met betrekking tot de informatieplicht allergenen aan consumenten	89
<b>3.4.1</b>	De informatieplicht allergenen voor voorverpakte voeding	89
<b>3.4.2</b>	De informatieplicht allergenen voor niet voorverpakte voeding	89
<b>3.5</b>	Algemene opmerking	90

#### Hoofdstuk 4 Contaminanten 95

<b>4.1</b>	Contaminanten	96
<b>4.2</b>	Soorten contaminanten	96
<b>4.2.1</b>	Acrylamide	96
<b>4.2.2</b>	Aroma's	96
<b>4.2.3</b>	Mycotoxines	96
<b>4.2.4</b>	Procescontaminanten	97
<b>4.2.5</b>	Milieucontaminanten	97

#### Hoofdstuk 5 Additieven 99

#### Hoofdstuk 6 Foodcost, portiebeheer en voorraadbeheer 103

<b>6.1</b>	Foodcost	104
<b>6.2</b>	Portiebeheer	104
<b>6.2.1</b>	Hoeveelheden	105
<b>6.2.2</b>	Maten en gewichten	109
<b>6.2.3</b>	Inhoudsmaten: uitdrukkingen	110
<b>6.3</b>	Voorraadbeheer	110
<b>6.3.1</b>	Verpakken in kleinere hoeveelheden	111
<b>6.3.2</b>	Etikettering van producten die men bewaart	111
<b>6.3.3</b>	Bewaring	112
<b>6.3.4</b>	Ontvangst van producten	112

<b>Hoofdstuk 7 Het werkschema</b>	<b>113</b>	<b>1.9.3</b> De gekweekte champignons	<b>154</b>
<b>7.1</b> De diverse fasen	<b>114</b>	<b>1.9.4</b> Wilde paddenstoelen	<b>157</b>
<b>7.2</b> PLAN: Hoe ga je te werk?	<b>115</b>	<b>1.9.5</b> Andere wilde paddenstoelen	<b>157</b>
<b>7.3</b> DO: Wanneer, doe ik wat (werkvolgorde)?	<b>115</b>	<b>1.10</b> Truffel	<b>159</b>
<b>7.4</b> CHECK: Controleer	<b>116</b>	<b>1.10.1</b> Wat is een truffel	<b>159</b>
<b>7.5</b> ACT: Actie	<b>116</b>	<b>1.10.2</b> De oorsprong van de truffel	<b>159</b>
<b>7.6</b> Voorbeeld: Bereiding van een tomatensoep voor 10 personen	<b>116</b>	<b>1.10.3</b> Het groeiproces	<b>159</b>
	<b>116</b>	<b>1.10.4</b> Het truffelseizoen	<b>160</b>
	<b>116</b>	<b>1.10.5</b> Soorten truffel	<b>160</b>
	<b>116</b>	<b>1.10.6</b> De truffelooft	<b>161</b>
	<b>116</b>	<b>1.10.7</b> Het verwerken en bewaren van truffels	<b>162</b>
<b>Hoofdstuk 8 De voedingstrends van de 21ste eeuw</b>	<b>119</b>	<b>Hoofdstuk 2 De aardappelen</b>	<b>163</b>
<b>8.1</b> De nieuwe consument	<b>120</b>	<b>2.1</b> Indeling	<b>164</b>
<b>8.2</b> De nieuwe eetcultuur	<b>120</b>	<b>2.2</b> Algemeenheden	<b>164</b>
<b>8.2.1</b> Waar eten we?	<b>120</b>	<b>2.3</b> Aankoop	<b>166</b>
<b>8.2.2</b> Wanneer eten we?	<b>120</b>	<b>2.4</b> Bewaren	<b>166</b>
<b>8.2.3</b> Wat eten we?	<b>121</b>	<b>2.5</b> Zoete aardappelen	<b>166</b>
<b>8.2.4</b> Hoe eten we?	<b>121</b>	<b>2.6</b> Voedingswaarde en verteerbaarheid	<b>166</b>
<b>8.3</b> De nieuwe bereidingswijzen	<b>121</b>	<b>Hoofdstuk 3 Het fruit</b>	<b>167</b>
<b>8.4</b> Hoe worden de maaltijden klaargemaakt?	<b>122</b>	<b>3.1</b> Hard fruit	<b>170</b>
<b>8.5</b> De nieuwe manier van aanbieden	<b>123</b>	<b>3.1.1</b> Appels	<b>170</b>
<b>8.6</b> De chef van de toekomst	<b>123</b>	<b>3.1.2</b> Peren	<b>171</b>
	<b>125</b>	<b>3.2</b> Zacht fruit	<b>172</b>
<b>PRODUCTKENNIS</b>	<b>125</b>	<b>3.2.1</b> Aardbeien	<b>172</b>
<b>Hoofdstuk 1 De groenten: Indeling en soorten</b>	<b>127</b>	<b>3.2.2</b> Aalbessen	<b>173</b>
<b>1.1</b> Algemeen	<b>128</b>	<b>3.2.3</b> Kruisbessen	<b>173</b>
<b>1.2</b> De functie van groenten	<b>128</b>	<b>3.2.4</b> Druiven	<b>173</b>
<b>1.3</b> De voedingswaarde van groenten	<b>128</b>	<b>3.2.5</b> Frambozen en braambessen	<b>174</b>
<b>1.4</b> De fysieke toestand van de groenten	<b>128</b>	<b>3.2.6</b> Meloen	<b>174</b>
<b>1.4.1</b> Verse, onbewerkte groenten	<b>128</b>	<b>3.2.7</b> Veenbessen en bosbessen	<b>175</b>
<b>1.4.2</b> Koelverse groenten	<b>128</b>	<b>3.3</b> Steenvruchten	<b>176</b>
<b>1.4.3</b> Geconserveerde groenten	<b>129</b>	<b>3.3.1</b> Abrikozen	<b>176</b>
<b>1.5</b> De kwaliteit van groenten	<b>129</b>	<b>3.3.2</b> Kersen, krieken	<b>176</b>
<b>1.5.1</b> De groenten worden ingedeeld in 4 kwaliteitsklassen	<b>129</b>	<b>3.3.3</b> Perziken	<b>177</b>
<b>1.5.2</b> Waarom worden de groenten ingedeeld in kwaliteitsklassen?	<b>129</b>	<b>3.3.4</b> Pruimen	<b>177</b>
<b>1.6</b> De prijs van groenten	<b>129</b>	<b>3.4</b> Citrusvruchten	<b>178</b>
<b>1.7</b> De inkoop van groenten	<b>130</b>	<b>3.4.1</b> Citroen	<b>178</b>
<b>1.8</b> De soorten groenten	<b>130</b>	<b>3.4.2</b> Grapefruit	<b>178</b>
<b>1.8.1</b> Koolgroenten	<b>130</b>	<b>3.4.3</b> Kumquat en limquat	<b>178</b>
<b>1.8.2</b> Bladgroenten	<b>132</b>	<b>3.4.4</b> Limoen	<b>179</b>
<b>1.8.3</b> Vruchtgroenten	<b>137</b>	<b>3.4.5</b> Mandarijnen	<b>179</b>
<b>1.8.3.1</b> Peulvruchten	<b>137</b>	<b>3.4.6</b> Clementine	<b>179</b>
<b>1.8.3.2</b> Komkommerachtigen	<b>140</b>	<b>3.4.7</b> Pompelmoes en Pomelo	<b>179</b>
<b>1.8.3.3</b> Besvruchten van de nachtschadeachtige	<b>141</b>	<b>3.4.8</b> Sinaasappelen	<b>179</b>
<b>1.8.4</b> Knol- en wortelgroenten	<b>144</b>	<b>3.4.9</b> Speciale citrusvruchten	<b>180</b>
<b>1.8.5</b> Stengel- en scheutgroenten	<b>147</b>	<b>3.5</b> Exotische vruchten	<b>180</b>
<b>1.8.6</b> Uigroenten of bolgroenten	<b>151</b>	<b>3.5.1</b> Ananas	<b>180</b>
<b>1.8.7</b> Vergeten groenten	<b>152</b>	<b>3.5.2</b> Avocado	<b>180</b>
<b>1.9</b> Paddenstoelen	<b>153</b>	<b>3.5.3</b> Banaan	<b>181</b>
<b>1.9.1</b> Algemeenheden en benamingen	<b>153</b>	<b>3.5.4</b> Cactusvijgen	<b>182</b>
<b>1.9.2</b> Eetbaar of giftig?	<b>154</b>		

<b>3.5.5</b>	Carambola	<b>182</b>	<b>4.2.6.3</b>	Kikkerbillen   les cuisses de grenouille	<b>220</b>
<b>3.5.6</b>	Cherimoya	<b>182</b>	<b>4.2.6.4</b>	Slakken of escargots	<b>220</b>
<b>3.5.7</b>	Doerian	<b>183</b>			
<b>3.5.8</b>	Granaatappel	<b>183</b>	<b>Hoofdstuk 5</b>	<b>Schaal- en schelpdieren, kaviaar</b>	<b>221</b>
<b>3.5.9</b>	Kaki	<b>183</b>	<b>5.1</b>	Schaaldieren	<b>222</b>
<b>3.5.10</b>	Kiwi	<b>184</b>	<b>5.1.1</b>	Krabben	<b>222</b>
<b>3.5.11</b>	Lychee	<b>185</b>	<b>5.1.2</b>	Scampi – gamba – garnaal	<b>223</b>
<b>3.5.12</b>	Ramboetan	<b>185</b>	<b>5.1.3</b>	Kreeften	<b>224</b>
<b>3.5.13</b>	Mangistan	<b>185</b>	<b>5.1.4</b>	Rivierkreeften   écrevisses	<b>225</b>
<b>3.5.14</b>	Mango's	<b>186</b>	<b>5.1.5</b>	Hoornkreeft   langouste	<b>225</b>
<b>3.5.15</b>	Papaja's	<b>186</b>	<b>5.1.6</b>	Nieroogkreeftjes/Langoustines	<b>226</b>
<b>3.5.16</b>	Passievruchten	<b>186</b>	<b>5.1.7</b>	Enkele minder bekende kreeften	<b>226</b>
<b>3.5.17</b>	Pepino	<b>187</b>	<b>5.2</b>	Schelpdieren	<b>227</b>
<b>3.5.18</b>	Physalis of lampionplant	<b>187</b>	<b>5.2.1</b>	Sint-jakobsschelp   Coquille Saint Jacques	<b>227</b>
<b>3.5.19</b>	Tamarillo	<b>187</b>	<b>5.2.2</b>	Oesters   Huîtres	<b>227</b>
<b>3.5.20</b>	Vijgen	<b>188</b>	<b>5.2.3</b>	Mosselen   Moules	<b>229</b>
			<b>5.2.4</b>	Andere schelpdieren	<b>230</b>
<b>Hoofdstuk 4</b>	<b>De vissen</b>	<b>189</b>	<b>5.3</b>	Kaviaar	<b>232</b>
<b>4.1</b>	Vissen	<b>190</b>	<b>5.3.1</b>	Algemeen	<b>232</b>
<b>4.1.1</b>	Algemeenheden	<b>190</b>	<b>5.3.2</b>	Handel	<b>232</b>
<b>4.1.2</b>	Zeevissen	<b>190</b>	<b>5.3.3</b>	Gastronomie	<b>233</b>
<b>4.1.3</b>	Riviervissen of zoetwatervissen	<b>190</b>	<b>5.3.4</b>	Gastronomische toepassing	<b>233</b>
<b>4.1.4</b>	Trekvissen	<b>190</b>	<b>5.3.5</b>	Soorten	<b>234</b>
<b>4.1.5</b>	Vistechnieken	<b>191</b>			
<b>4.1.6</b>	Kenmerken van verse of onverse vis	<b>195</b>	<b>Hoofdstuk 6</b>	<b>Het vlees (o.m. pasteien, terrines, eenden- en ganzenlever en slachtafval)</b>	<b>237</b>
<b>4.1.7</b>	Aankopen van vis	<b>198</b>	<b>6.1</b>	Algemeenheden	<b>238</b>
<b>4.1.8</b>	Bewaren en bederf van vis	<b>201</b>	<b>6.1.1</b>	Gemiddelde samenstelling van vlees	<b>238</b>
<b>4.1.9</b>	Vis en geur	<b>202</b>	<b>6.1.2</b>	De kleur van het vlees	<b>238</b>
<b>4.1.10</b>	Vis invriezen en ontdooien	<b>202</b>	<b>6.1.3</b>	De draad van het vlees	<b>239</b>
<b>4.1.11</b>	Het vetgehalte van de verschillende vissoorten	<b>203</b>	<b>6.1.4</b>	Gepersilleerd vlees	<b>239</b>
<b>4.1.12</b>	Voedende waarde van vis	<b>204</b>	<b>6.1.5</b>	Gemarbreerd vlees	<b>239</b>
<b>4.1.13</b>	Basistechnieken bij het fileren van vis	<b>205</b>	<b>6.1.6</b>	De pH van vlees	<b>240</b>
<b>4.1.13.1</b>	Fileren: ronde vissen	<b>205</b>	<b>6.1.7</b>	De kwaliteit van het vlees	<b>240</b>
<b>4.1.13.2</b>	Fileren: platte vissen	<b>206</b>	<b>6.1.8</b>	Bewaren van vlees	<b>240</b>
<b>4.1.13.3</b>	Verschillende versnijdingen	<b>207</b>	<b>6.1.9</b>	De versnijding van het vlees	<b>241</b>
<b>4.2</b>	Indeling van vis volgens het leefmilieu	<b>207</b>	<b>6.1.10</b>	Dry ageing – wet ageing	<b>241</b>
<b>4.2.1</b>	Zeevissen	<b>207</b>	<b>6.2</b>	Het rund	<b>242</b>
<b>4.2.1.1</b>	Kabeljauwachtigen	<b>207</b>	<b>6.2.1</b>	Soorten runderen	<b>242</b>
<b>4.2.1.2</b>	Haringachtigen	<b>209</b>	<b>6.2.2</b>	Onderscheid naar de verschillende rassen	<b>242</b>
<b>4.2.1.3</b>	Platvissen: de duurdere soorten	<b>210</b>	<b>6.2.3</b>	Versnijdingen van het rund	<b>243</b>
<b>4.2.1.4</b>	Platvissen: minder dure	<b>211</b>	<b>6.2.4</b>	Enkele deelstukken die veel gebruikt worden	<b>244</b>
<b>4.2.1.5</b>	Kraakbeenvissen	<b>212</b>	<b>6.2.5</b>	Portiestukken	<b>245</b>
<b>4.2.1.6</b>	Makreel en tonijn	<b>212</b>	<b>6.3</b>	Het kalf	<b>247</b>
<b>4.2.1.7</b>	Diverse andere vissen	<b>213</b>	<b>6.3.1</b>	Enkele deelstukken die veel gebruikt worden	<b>248</b>
<b>4.2.2</b>	Zoetwatervissen	<b>215</b>	<b>6.4</b>	Het varken	<b>249</b>
<b>4.2.3</b>	Anadrome en katadrome vissen	<b>217</b>	<b>6.4.1</b>	Soorten varkens	<b>250</b>
<b>4.2.4</b>	Het verschil tussen zalm, zalmforel, forel	<b>217</b>	<b>6.4.2</b>	Enkele typische rassen	<b>250</b>
<b>4.2.5</b>	Paling of aal   Anguille	<b>218</b>	<b>6.4.3</b>	Deelstukken van het varken	<b>251</b>
<b>4.2.6</b>	Inktvissen, kikkerbillen en slakken	<b>219</b>	<b>6.4.4</b>	Hamsoorten (les jambons)	<b>251</b>
<b>4.2.6.1</b>	Algemeen	<b>219</b>	<b>6.4.5</b>	Varkensrug (carré)	<b>251</b>
<b>4.2.6.2</b>	Inktvissen	<b>219</b>			

<b>6.4.6</b>	Schouder (épaule)	<b>252</b>	<b>8.2.3</b>	Het everzwijn (zwart wild)	<b>274</b>
<b>6.4.7</b>	Hammetje (jambonneau)	<b>252</b>	<b>8.3</b>	Klein wild	<b>274</b>
<b>6.4.8</b>	Spek (lard)	<b>252</b>	<b>8.3.1</b>	Haarwild	<b>274</b>
<b>6.4.9</b>	Andere producten van het varken	<b>252</b>	<b>8.3.2</b>	Vederwild	<b>275</b>
<b>6.5</b>	Het lam	<b>253</b>	<b>8.4</b>	Waterwild	<b>276</b>
<b>6.5.1</b>	Deelstukken van het lam	<b>254</b>	<b>8.5</b>	De voorbereiding van wild	<b>277</b>
<b>6.6</b>	Slachtafval	<b>255</b>	<b>8.5.1</b>	Reglementering	<b>277</b>
<b>6.6.1</b>	Slachtafval van gevogelte	<b>255</b>	<b>8.5.2</b>	Kwaliteitskenmerken	<b>277</b>
<b>6.6.2</b>	Slachtafval van het varken	<b>256</b>	<b>8.5.3</b>	Enkele termen	<b>277</b>
<b>6.6.3</b>	Slachtafval van het kalf	<b>257</b>	<b>8.5.4</b>	Het besterven	<b>278</b>
<b>6.6.4</b>	Slachtafval van het rund	<b>258</b>	<b>8.5.5</b>	De bestertijd	<b>278</b>
<b>6.6.5</b>	Slachtafval van het lam en schaap	<b>259</b>	<b>8.5.6</b>	De regels voor het besterven in de hedendaagse keuken	<b>278</b>
<b>6.7</b>	Pasteien	<b>259</b>			
<b>6.8</b>	Vleesterrine	<b>260</b>			
<b>6.9</b>	Eenden- en ganzenlever	<b>260</b>	<b>Hoofdstuk 9 Texturas</b>		<b>279</b>
<b>6.9.1</b>	Eenden en ganzen mesten	<b>260</b>	<b>9.1</b>	Productinformatie Texturas	<b>280</b>
<b>6.9.2</b>	Terroir	<b>261</b>	<b>9.2</b>	De Texturas worden onderverdeeld in 5 verschillende productlijnen	<b>280</b>
<b>6.9.3</b>	Diervriendelijk?	<b>261</b>	<b>9.2.1</b>	Gelification (geleivormend)	<b>280</b>
<b>6.9.4</b>	Belangrijke begrippen van foie gras	<b>261</b>	<b>9.2.2</b>	Sferification (bolletjesvormend)	<b>280</b>
<b>6.9.5</b>	Rauw of bereid?	<b>262</b>	<b>9.2.3</b>	Emulsification (emulgatoren)	<b>280</b>
<b>6.9.6</b>	Enkele gouden regels bij het degusteren	<b>262</b>	<b>9.2.4</b>	Espesantes (verdikkingsmiddelen)	<b>281</b>
			<b>9.2.5</b>	Surprises (verrassingen)	<b>281</b>
<b>Hoofdstuk 7 Het gevogelte</b>		<b>263</b>	<b>9.3</b>	Gelvormende producten	<b>281</b>
<b>7.1</b>	Algemeenheden	<b>264</b>	<b>9.3.1</b>	Agar	<b>281</b>
<b>7.2</b>	Andere gevogeltesoorten	<b>265</b>	<b>9.3.2</b>	Gellan	<b>281</b>
<b>7.3</b>	Het opbinden van gevogelte	<b>265</b>	<b>9.3.3</b>	Kappa	<b>281</b>
<b>7.4</b>	Kippen	<b>265</b>	<b>9.3.4</b>	Iota	<b>282</b>
<b>7.4.1</b>	Kapoen en poularde	<b>265</b>	<b>9.3.5</b>	Metil	<b>282</b>
<b>7.4.2</b>	Leghennen – braadkippen	<b>265</b>	<b>9.4</b>	Producten voor sferification	<b>282</b>
<b>7.4.3</b>	Soepkip	<b>266</b>	<b>9.4.1</b>	Algin	<b>282</b>
<b>7.4.4</b>	Moederdier	<b>266</b>	<b>9.4.2</b>	Calcic	<b>283</b>
<b>7.4.5</b>	Bekende hoenderrassen	<b>266</b>	<b>9.4.3</b>	Glucos	<b>283</b>
<b>7.5</b>	Struisvogel	<b>266</b>	<b>9.4.4</b>	Citras	<b>283</b>
<b>7.6</b>	Duif	<b>266</b>	<b>9.5</b>	Producten voor emulsification of emulgatoren	<b>283</b>
<b>7.7</b>	Kalkoen	<b>266</b>	<b>9.5.1</b>	Sucro	<b>284</b>
<b>7.8</b>	Eend	<b>267</b>	<b>9.5.2</b>	Glice	<b>284</b>
<b>7.9</b>	Gans	<b>267</b>	<b>9.5.3</b>	Lecite	<b>284</b>
<b>7.10</b>	Parelhoen	<b>267</b>	<b>9.6</b>	Producten: verdikkingsmiddelen	<b>284</b>
<b>7.11</b>	Deelstukken van gevogelte	<b>268</b>	<b>9.6.1</b>	Xantana	<b>284</b>
<b>7.11.1</b>	Deelstukken en slachtafval van braadkip	<b>268</b>	<b>9.7</b>	Producten voor surprises	<b>285</b>
<b>7.11.2</b>	Slachtafval, abattis in de Franse keuken	<b>268</b>	<b>9.7.1</b>	Malto	<b>285</b>
<b>7.11.3</b>	Deelstukken van kalkoen	<b>269</b>	<b>9.7.2</b>	Trisol	<b>285</b>
<b>7.11.4</b>	Ganzenlever, eendenlever, foie gras, confit	<b>269</b>	<b>9.7.3</b>	Fizzy	<b>285</b>
<b>7.12</b>	Kenmerken van vers gevogelte	<b>269</b>	<b>9.7.4</b>	Crumiel	<b>285</b>
<b>7.13</b>	Kenmerken van onvers gevogelte	<b>269</b>	<b>9.7.5</b>	Yopol	<b>285</b>
<b>7.14</b>	Het slachtafval	<b>269</b>	<b>9.7.6</b>	Manitol	<b>285</b>
			<b>9.7.7</b>	Azuleta	<b>286</b>
<b>Hoofdstuk 8 Het wild</b>		<b>271</b>	<b>9.7.8</b>	Sparkys	<b>286</b>
<b>8.1</b>	Algemeen	<b>272</b>	<b>9.7.9</b>	Crutomat	<b>286</b>
<b>8.2</b>	Grofwild	<b>273</b>	<b>9.8</b>	Lyosabores	<b>286</b>
<b>8.2.1</b>	Het hert (rood wild)	<b>273</b>			
<b>8.2.2</b>	De ree	<b>273</b>			

**Hoofdstuk 10 SOSA**

<b>10.1</b>	Emulsie	<b>287</b>
<b>10.1.1</b>	Sojalecithine	<b>288</b>
<b>10.1.2</b>	Emulsiepastas	<b>288</b>
<b>10.1.3</b>	Glycerine	<b>288</b>
<b>10.2</b>	Verdikkingsmiddelen	<b>288</b>
<b>10.2.1</b>	Gelespessa	<b>288</b>
<b>10.2.2</b>	Gelcrema (gemodificeerd zetmeel)	<b>288</b>
<b>10.2.3</b>	Garrofi (Johannesbroodpitmeel)	<b>289</b>
<b>10.2.4</b>	Tara gom	<b>289</b>
<b>10.2.5</b>	Guar gom	<b>289</b>
<b>10.2.6</b>	Konjac gom	<b>289</b>
<b>10.2.7</b>	Promochi (Kuzu)	<b>289</b>
<b>10.2.8</b>	Arabische gom	<b>289</b>
<b>10.3</b>	Sferification	<b>290</b>
<b>10.3.1</b>	Product	<b>290</b>
<b>10.3.2</b>	Twee types	<b>290</b>
<b>10.4</b>	Binding	<b>291</b>
<b>10.4.1</b>	Agar	<b>291</b>
<b>10.4.2</b>	Instantgel	<b>291</b>
<b>10.4.3</b>	Gellangom	<b>291</b>
<b>10.4.4</b>	Gelburguer	<b>291</b>
<b>10.4.5</b>	Metilgel	<b>291</b>
<b>10.4.6</b>	Gelatine vegetale	<b>291</b>
<b>10.4.7</b>	Elastic	<b>291</b>
<b>10.4.8</b>	Kappa	<b>291</b>
<b>10.4.9</b>	Pro-pannacotta	<b>292</b>
<b>10.4.10</b>	Pectine	<b>292</b>

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

<b>1.1</b>	Reinigen van basisgroenten	<b>293</b>
<b>1.1.1</b>	Prei	<b>296</b>
<b>1.1.2</b>	Wortel	<b>296</b>
<b>1.1.3</b>	Ui	<b>297</b>
<b>1.1.4</b>	Selder	<b>298</b>
<b>1.2</b>	Methode om te versnijden	<b>299</b>

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

<b>2.1</b>	Verklarende woordenlijst	<b>301</b>
<b>2.2</b>	Émincer – prei (dunne plakjes snijden van prei)	<b>302</b>
<b>2.3</b>	Émincer – wortel (dunne plakjes snijden van wortel)	<b>302</b>
<b>2.4</b>	Émincer – ui (dunne plakjes snijden van ui)	<b>303</b>
<b>2.5</b>	Émincer – selder (dunne plakjes snijden van selder)	<b>303</b>
<b>2.6</b>	Mirepoix – wortel	<b>304</b>

	(grove schijven of stukken van groenten)	<b>304</b>
<b>2.7</b>	Mirepoix – ui (grove stukken of schijven van groenten)	<b>304</b>
<b>2.8</b>	Julienne van groenten – prei (lange dunne reepjes)	<b>305</b>
<b>2.9</b>	Julienne van groenten – wortel (lange dunne reepjes)	<b>305</b>
<b>2.10</b>	Julienne van groenten – selder (lange dunne reepjes)	<b>306</b>
<b>2.11</b>	Brunoise van groenten – prei (kleine dobbelsteentjes)	<b>307</b>
<b>2.12</b>	Brunoise van groenten – wortel (kleine dobbelsteentjes)	<b>307</b>
<b>2.13</b>	Macédoine van groenten – wortel (in blokjes gesneden)	<b>308</b>
<b>2.14</b>	Macédoine van groenten – knolselder (in blokjes gesneden)	<b>309</b>
<b>2.15</b>	Dés – wortel... (dobbelsteentjes)	<b>309</b>
<b>2.16</b>	Paysanne van groenten – prei, wortel, selder (in ruitjes snijden)	<b>310</b>
<b>2.17</b>	Printanière van groenten in noisettevorm, in paysanne of in brunoise	<b>311</b>
<b>2.18</b>	Fermière van groenten prei, wortel, selder... (= dikke julienne)	<b>311</b>
<b>2.19</b>	Cultivateur van groenten prei, wortel, selder... (in dunne vierkantjes gesneden)	<b>312</b>
<b>2.20</b>	Losange van groenten – groene boontjes... (lange ruitjes)	<b>312</b>
<b>2.21</b>	Lame (plakje)	<b>313</b>
<b>2.22</b>	Hacher (hakken van peterselie)	<b>313</b>
<b>2.23</b>	Versnipperen van uien en sjalotten	<b>314</b>
<b>2.24</b>	Bâtonnet van groenten – prei, wortel, selder... (staafjes)	<b>314</b>
<b>2.25</b>	Ciseleren (fijne reepjes van bladgroenten)	<b>315</b>
<b>2.26</b>	Cocotevorm van aardappelen, groenten (tonvormig)	<b>316</b>
<b>2.27</b>	Concasseren van peterselie, tomaten... (grove stukken)	<b>316</b>
<b>2.28</b>	Noisettevorm van aardappelen, groenten, fruit (bolletjes)	<b>317</b>
<b>2.29</b>	Parisiennevorm van aardappelen, groenten, fruit (bolletjes)	<b>318</b>
<b>2.30</b>	Peler (= pellen, het pellen van citrusvruchten noemen we peler à vif)	<b>318</b>

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

<b>3.1</b>	Verklarende woordenlijst	<b>319</b>
<b>3.2</b>	Kasteelaardappel – Pommes château	<b>320</b>
<b>3.3</b>	Cocoteaardappel – Pommes cocotte	<b>321</b>
<b>3.4</b>	Nootjesaardappel – Pommes noisette	<b>322</b>

<b>3.5</b>	Parisiënevorm – Pommes parisienne	<b>322</b>	<b>3.1.4</b>	Soorten	<b>352</b>
<b>3.6</b>	Strovorm – Pommes paille	<b>323</b>	<b>3.1.5</b>	Groenteglaze (Glace de légumes)	<b>352</b>
<b>3.7</b>	Lucifervorm – Pommes allumettes	<b>324</b>	<b>3.2</b>	De essences	<b>353</b>
<b>3.8</b>	Mignonetteaardappelen – Pommes mignonette	<b>324</b>	<b>3.2.1</b>	Wat	<b>353</b>
<b>3.9</b>	Frietvorm – Pommes frites	<b>325</b>	<b>3.2.2</b>	Hoe	<b>353</b>
<b>3.10</b>	Pont-neufvorm – Pommes pont-neuf	<b>325</b>	<b>3.2.3</b>	Gebruik	<b>353</b>
<b>3.11</b>	Aardappelblokjes – Pommes bataille	<b>326</b>	<b>3.2.4</b>	Soorten	<b>353</b>
<b>3.12</b>	Chipsvorm – Pommes chips	<b>326</b>	<b>3.2.5</b>	Uitbreiding	<b>353</b>
<b>3.13</b>	Wafelvorm – Pommes gaufrettes	<b>327</b>			
<b>3.14</b>	Geblazen aardappel – Pommes soufflées	<b>328</b>	<b>Hoofdstuk 4 De bindmiddelen</b>		<b>355</b>
<b>3.15</b>	Samenvatting	<b>329</b>	<b>4.1</b>	De roux	<b>356</b>
			<b>4.1.1</b>	Benodigdheden	<b>356</b>
			<b>4.1.2</b>	Werkwijze	<b>356</b>
			<b>4.1.3</b>	Uitbreiding	<b>356</b>
			<b>4.1.4</b>	Blanke roux	<b>356</b>
			<b>4.1.5</b>	Blonde roux	<b>356</b>
			<b>4.1.6</b>	Bruine roux	<b>357</b>
			<b>4.2</b>	Beurre manié	<b>357</b>
			<b>4.3</b>	Andere producten die binden	<b>357</b>
			<b>4.3.1</b>	Boter ('monter au beurre': de saus afwerken met koude klontjes boter)	<b>357</b>
			<b>4.3.2</b>	Aardappelzetmeel, maïszetmeel, maniok, arrowroot, bloem, boekweitmeel, tapiocazetmeel	<b>358</b>
			<b>4.4</b>	Griesmeel	<b>358</b>
			<b>4.5</b>	Vlokken	<b>358</b>
			<b>4.6</b>	Tapioca	<b>359</b>
			<b>4.7</b>	Eieren	<b>359</b>
			<b>4.7.1</b>	Liaison	<b>359</b>
			<b>4.7.2</b>	Mayonaise – emulsiesausen (eigeeel)	<b>359</b>
			<b>4.8</b>	Aardappelen	<b>359</b>
			<b>4.8.1</b>	Toepassingen	<b>359</b>
			<b>4.9</b>	Room	<b>360</b>
			<b>4.9.1</b>	Halfopgeklopte room	<b>360</b>
			<b>4.9.2</b>	Room met een hoog vetgehalte (30-40%)	<b>360</b>
			<b>4.9.3</b>	Slagroom	<b>360</b>
			<b>4.9.4</b>	Gebruik van room	<b>360</b>
			<b>4.10</b>	Andere bindmiddelen	<b>360</b>
			<b>Hoofdstuk 5 De warme basissausen en hun afleidingen</b>		<b>361</b>
			<b>5.1</b>	De bechamelsaus → Afleidingen	<b>362 363</b>
			<b>5.2</b>	De gewone veloutésaus → Afleidingen	<b>363 363</b>
			<b>5.3</b>	Gevogelvelouté → Afleidingen	<b>364 364</b>
			<b>5.4</b>	Visvelouté → Afleidingen	<b>364 364</b>
			<b>5.5</b>	Tomatensaus/Sauce tomate → Afleidingen	<b>365 365</b>
			<b>5.6</b>	Bruine sausen	<b>366</b>
<b>KEUKEN IN PRAKTIJK – VOORBEREIDINGEN EN BASISSEN</b>		<b>331</b>			
<b>Hoofdstuk 1 Mirepoix en bouquets</b>		<b>333</b>			
<b>1.1</b>	Mirepoix	<b>334</b>			
<b>1.1.1</b>	Wat?	<b>334</b>			
<b>1.1.2</b>	Soorten	<b>334</b>			
<b>1.1.2.1</b>	De magere mirepoix	<b>334</b>			
<b>1.1.2.2</b>	De braadmirepoix	<b>334</b>			
<b>1.1.2.3</b>	De vette mirepoix	<b>334</b>			
<b>1.1.2.4</b>	De mirepoix bordelaise	<b>334</b>			
<b>1.2</b>	De bouquets	<b>335</b>			
<b>1.2.1</b>	Kruidenboeket (bouquet garni)	<b>335</b>			
<b>1.2.2</b>	Groenteboeket (bouquet marmite)	<b>335</b>			
<b>1.2.3</b>	Garnituur marmite (garniture marmite)	<b>335</b>			
<b>1.3</b>	Matignon – matignon	<b>335</b>			
<b>1.3.1</b>	Wat	<b>335</b>			
<b>1.3.2</b>	Benodigdheden	<b>335</b>			
<b>1.3.3</b>	Bereiding	<b>335</b>			
<b>1.3.4</b>	Aandachtspunten	<b>335</b>			
<b>Hoofdstuk 2 Basisfonds</b>		<b>337</b>			
<b>2.1</b>	Blanke fond/Fond blanc	<b>338</b>			
<b>2.2</b>	Groentebouillon/Bouillon de légumes	<b>339</b>			
<b>2.3</b>	Bruine fond/Fond brun	<b>339</b>			
<b>2.4</b>	Fond van geroosterde groenten/ Fond brun de légumes	<b>340</b>			
<b>2.5</b>	Gevogeltefond/Fond de volaille	<b>341</b>			
<b>2.6</b>	Wildfond/Fond de gibier	<b>342</b>			
<b>2.7</b>	Wildfumet/Fumet de gibier	<b>343</b>			
<b>2.8</b>	Kalfsjus/Jus de veau	<b>343</b>			
<b>2.9</b>	Visfumet/Fumet de poisson	<b>344</b>			
<b>2.10</b>	Champignonfumet/Fumet de champignon	<b>345</b>			
<b>2.11</b>	Schematische voorstelling basisfonds	<b>347</b>			
<b>Hoofdstuk 3 De glaces en essences</b>		<b>351</b>			
<b>3.1</b>	De glaces	<b>352</b>			
<b>3.1.1</b>	Wat	<b>352</b>			
<b>3.1.2</b>	Hoe	<b>352</b>			
<b>3.1.3</b>	Gebruik en opmerkingen	<b>352</b>			

<b>5.6.1</b>	De Spaanse saus/Sauce Espagnole	<b>366</b>	<b>1.1.1</b>	Gekookte aardappelen	<b>392</b>
<b>5.6.2</b>	De demi-glacesaus → Afleidingen	<b>366</b>	<b>1.1.1.1</b>	Op zijn Engels (pommes de terre à l'anglaise)	<b>392</b>
<b>5.6.3</b>	Poivrade of poivradesaus → Afleidingen	<b>367</b>	<b>1.1.1.2</b>	Gestoomd (pommes de terre à la vapeur)	<b>392</b>
<b>5.7</b>	De botersausen	<b>367</b>	<b>1.1.1.3</b>	Gepersilleerd (pommes de terre persillées)	<b>392</b>
<b>5.7.1</b>	Hollandse saus/Sauce Hollandaise → Afleidingen	<b>368</b>	<b>1.1.2</b>	Doorgezeefde aardappelen = basis	<b>393</b>
<b>5.7.2</b>	Bearnaisesaus/Sauce béarnaise → Afleidingen	<b>368</b>	<b>1.1.2.1</b>	Pureeaardappelen (purée de pommes de terre)	<b>393</b>
<b>5.8</b>	Schematische voorstelling van de warme basissausen en hun afleidingen	<b>368</b>	<b>1.1.2.2</b>	Aardappelsoufflée (pommes de terre mousseline)	<b>393</b>
		<b>369</b>	<b>1.1.2.3</b>	Hertoginnaardappelen (pommes de terre d'uchesse)	<b>394</b>
		<b>369</b>	<b>1.1.2.4</b>	Hertoginnaardappel, gratineerd	<b>394</b>
		<b>370</b>	<b>1.1.3</b>	Gegratineerde aardappelen	<b>394</b>
		<b>373</b>	<b>1.1.3.1</b>	Gegratineerde aardappelen (pommes de terre gratinées)	<b>394</b>
<b>Hoofdstuk 6 De koude basissausen en hun afleidingen</b>		<b>374</b>	<b>1.1.3.2</b>	Dauphinoise-aardappelen (pommes de terre dauphinoise)	<b>394</b>
<b>6.1</b>	Mayonaise/Mayonnaise → Afleidingen	<b>374</b>	<b>1.1.3.3</b>	Normandische aardappelen (pommes de terre à la Normande)	<b>395</b>
<b>6.2</b>	Vinaigrette/Vinaigrette → Afleidingen	<b>375</b>	<b>1.1.3.4</b>	Bakkersaardappel (pommes de terre boulangère)	<b>395</b>
<b>6.3</b>	Veganaise op basis van plantaardige drink en plantaardige olie → Afleidingen	<b>375</b>	<b>1.1.4</b>	In boter gebakken aardappelen	<b>396</b>
<b>6.4</b>	Veganaise op basis van zijdetofu en plantaardige olie	<b>376</b>	<b>1.1.4.1</b>	Gesauteerde aardappelen (pommes de terre sautées)	<b>396</b>
<b>6.5</b>	Veganaise op basis van geleermiddelen	<b>377</b>	<b>1.1.5</b>	Gerissoleerde aardappelen (pommes de terre rissolées)	<b>396</b>
<b>6.6</b>	Veganaise op basis van zetmeelrijke groenten	<b>377</b>	<b>1.1.5.1</b>	Kasteelaardappelen (pommes de terre château)	<b>396</b>
<b>6.7</b>	Veganaise op basis van aquafaba	<b>378</b>	<b>1.1.5.2</b>	Cocotteaardappelen	<b>397</b>
<b>6.8</b>	Schematische voorstelling van koude basissausen en hun afleidingen	<b>379</b>	<b>1.1.5.3</b>	Nootjesaardappelen (pommes de terre noisettes)	<b>397</b>
<b>Hoofdstuk 7 De samengestelde boters</b>		<b>381</b>	<b>1.1.5.4</b>	Parijse aardappelen (pommes de terre parisiennes)	<b>397</b>
<b>7.1</b>	Definitie	<b>382</b>	<b>1.1.6</b>	Aardappelen in veldkleed (pommes de terre en robe de champs)	<b>397</b>
<b>7.2</b>	Materiaal	<b>382</b>	<b>1.1.6.1</b>	Gekookt	<b>397</b>
<b>7.3</b>	Benodigdheden	<b>382</b>	<b>1.1.6.2</b>	In de as	<b>397</b>
<b>7.4</b>	Werkwijze	<b>382</b>	<b>1.1.7</b>	Frituur-aardappelen	<b>398</b>
<b>7.5</b>	Aandachtspunten	<b>383</b>	<b>1.1.7.1</b>	Afgebakken in één keer	<b>398</b>
<b>7.6</b>	Afleidingen	<b>383</b>	<b>1.1.7.2</b>	Afgebakken in twee keer	<b>398</b>
<b>7.6.1</b>	Andere boterverwerkingen	<b>383</b>	<b>1.1.7.3</b>	Speciale frituurbereidingen	<b>399</b>
<b>7.6.2</b>	Gebruik	<b>383</b>	<b>1.2</b>	Rijst	<b>399</b>
<b>Hoofdstuk 8 paneren</b>		<b>385</b>	<b>1.2.1</b>	Natuurrijst of gekookte rijst (riz à l'indienne - riz nature)	<b>399</b>
<b>8.1</b>	Paneren op zijn Engels (paner à l'anglaise)	<b>386</b>	<b>1.2.2</b>	Pilawrijst (riz pilav)	<b>400</b>
<b>8.2</b>	Paneren op zijn Frans (paner à la française)	<b>386</b>	<b>1.2.3</b>	Risotto	<b>400</b>
<b>8.3</b>	Paneren op zijn Italiaans (paner à l'italienne)	<b>387</b>	<b>1.3</b>	Deegwaren	<b>401</b>
<b>8.4</b>	Paneren met bloem	<b>388</b>	<b>1.3.1</b>	Pasta basisrecept	<b>401</b>
<b>8.5</b>	Tempura	<b>388</b>	<b>1.3.2</b>	Het koken van deegwaren	<b>401</b>
<b>8.6</b>	Plantaardig paneren	<b>388</b>	<b>1.3.3</b>	Noedeldeeg	<b>402</b>
		<b>389</b>	<b>1.3.4</b>	Gnocchideeg	<b>403</b>
<b>KEUKEN IN PRAKTIJK – BEREIDINGEN</b>		<b>391</b>			
<b>Hoofdstuk 1 Aardappelbereidingen – rijst – deegwaren en granen</b>		<b>391</b>			
<b>1.1</b>	Aardappelbereidingen	<b>392</b>			

<b>1.4</b>	Granen	<b>403</b>	<b>4.14</b>	Wokken (au wok)	<b>436</b>
<b>1.4.1</b>	Couscous	<b>403</b>	<b>4.15</b>	Groentegarnituren (garniture)	<b>437</b>
<b>1.4.2</b>	Bulgur	<b>403</b>	<b>4.16</b>	Bereiding van algen en zeewieren	<b>438</b>
<b>1.4.3</b>	Polenta	<b>404</b>	<b>4.17</b>	Nieuwe trends	<b>439</b>
<b>1.4.4</b>	Gierst	<b>404</b>			
<b>1.4.5</b>	Quinoa	<b>404</b>			
<b>1.4.6</b>	Spelt, haver, tarwe, gerst	<b>404</b>			
	<b>Hoofdstuk 2 De eieren en hun basisbereidingen</b>	<b>405</b>			
<b>2.1</b>	Spiegeleieren (œufs sur le plat)	<b>406</b>			
<b>2.2</b>	Gepocheerde eieren (œufs pochés)	<b>406</b>			
<b>2.3</b>	Zachtgekookte eieren (œufs mollets)	<b>407</b>			
<b>2.4</b>	Halfharde eieren	<b>408</b>			
<b>2.5</b>	Hardgekookte eieren (œufs durs)	<b>408</b>			
<b>2.6</b>	Gefruite eieren (œufs frits)	<b>408</b>			
<b>2.7</b>	Roereieren (œufs brouillés)	<b>408</b>			
<b>2.8</b>	Omeletten (les omelettes)	<b>409</b>			
<b>2.9</b>	Omgekeerde eieren (œufs moulés)	<b>409</b>			
<b>2.10</b>	Cocotte-eieren (œufs en cocotte)	<b>410</b>			
	<b>Hoofdstuk 3 De soepen</b>	<b>411</b>			
<b>3.1</b>	Algemeenheden	<b>412</b>			
<b>3.2</b>	Soepgarnituren	<b>412</b>			
<b>3.2.1</b>	Bepaling	<b>412</b>			
<b>3.2.2</b>	Doelstelling	<b>412</b>			
<b>3.2.3</b>	Soorten	<b>412</b>			
<b>3.2.4</b>	Enkele voorbeelden	<b>412</b>			
<b>3.3</b>	De soorten soepen	<b>413</b>			
<b>3.3.1</b>	De pureesoepen (les potages)	<b>413</b>			
<b>3.3.2</b>	De velouté- en roomsoepen (les veloutés et les crèmes)	<b>416</b>			
<b>3.3.3</b>	De burgersoepen (les soupes)	<b>418</b>			
<b>3.3.4</b>	De heldere soepen (les consommés)	<b>420</b>			
<b>3.3.5</b>	De speciale en buitenlandse soepen	<b>422</b>			
<b>3.3.5.1</b>	De schaaldiersoepen (les bisques)	<b>422</b>			
<b>3.3.5.2</b>	Buitenlandse soepen	<b>423</b>			
	<b>Hoofdstuk 4 De basisbereidingen van groenten en zeegroenten</b>	<b>427</b>			
<b>4.1</b>	Koken op zijn Engels (à l'anglaise)	<b>428</b>			
<b>4.2</b>	Binden met boter (au beurre)	<b>429</b>			
<b>4.3</b>	Binden met room (à la crème)	<b>429</b>			
<b>4.4</b>	Glaceren van groenten (glacer)	<b>430</b>			
<b>4.5</b>	Braiseren (braiser)	<b>430</b>			
<b>4.6</b>	Gratineren (gratiner)	<b>431</b>			
<b>4.7</b>	Opvullen (farcir)	<b>431</b>			
<b>4.8</b>	Groentepuree (purée de légumes)	<b>433</b>			
<b>4.9</b>	Frituren van groenten (frire)	<b>433</b>			
<b>4.10</b>	Bakken in boter (sauter au beurre)	<b>434</b>			
<b>4.11</b>	Roosteren (griller)	<b>434</b>			
<b>4.12</b>	Soufflé (soufflé de)	<b>435</b>			
<b>4.13</b>	Flan (flan de)	<b>435</b>			
	<b>Hoofdstuk 5 De basisbereidingen van gedroogde peulvruchten</b>	<b>443</b>			
<b>5.1</b>	Koken en weken van gedroogde peulvruchten	<b>444</b>			
<b>5.2</b>	Peulvruchten als bindmiddel (bv. maaltijdsoupen, in sausen, in gebak...)	<b>445</b>			
<b>5.3</b>	Peulvruchten: hummusbereidingen - Peulvruchten als spread/dip/mousse	<b>445</b>			
	<b>Hoofdstuk 6 De basisbereidingen van vis</b>	<b>447</b>			
<b>6.1</b>	Bakken (in boter of vetstof)	<b>448</b>			
<b>6.2</b>	Bakken in frituurolie	<b>449</b>			
<b>6.3</b>	Koken op z'n Engels	<b>449</b>			
<b>6.4</b>	Garen in court-bouillon	<b>450</b>			
<b>6.5</b>	Pocheren in de oven	<b>451</b>			
<b>6.6</b>	Stoven	<b>451</b>			
<b>6.7</b>	Roosteren (grillen)	<b>452</b>			
<b>6.8</b>	Marineren	<b>452</b>			
<b>6.9</b>	Braiseren	<b>453</b>			
<b>6.10</b>	Stomen	<b>453</b>			
<b>6.11</b>	Flan, soufflé, mousseline	<b>454</b>			
<b>6.12</b>	Roken	<b>454</b>			
<b>6.13</b>	Zoutkorst	<b>455</b>			
<b>6.14</b>	In deegkorst	<b>456</b>			
<b>6.15</b>	In papillot	<b>456</b>			
<b>6.16</b>	Wokken	<b>457</b>			
	<b>Hoofdstuk 7 De warme basisbereidingen van vlees, gevogelte, wild en orgaanvlees</b>	<b>459</b>			
<b>7.1</b>	Kort voorkoken (blanchir)	<b>460</b>			
<b>7.2</b>	Konfijten	<b>460</b>			
<b>7.3</b>	Frituren (frire)	<b>461</b>			
<b>7.4</b>	Glaceren (glacer)	<b>461</b>			
<b>7.5</b>	Roosteren (griller)	<b>462</b>			
<b>7.6</b>	Garen in aromaten (pocher)	<b>462</b>			
<b>7.7</b>	Braden in de oven (rôtir au four)	<b>463</b>			
<b>7.8</b>	Braden aan het spit (rôtir à la broche)	<b>464</b>			
<b>7.9</b>	Bakken in boter (sauter)	<b>464</b>			
<b>7.10</b>	Poeleren (poêler)	<b>465</b>			
<b>7.11</b>	Gemengd bakken en stoven	<b>466</b>			
<b>7.12</b>	Flan	<b>466</b>			
<b>7.13</b>	Soufflé	<b>467</b>			
<b>7.14</b>	Roken	<b>468</b>			
<b>7.15</b>	Stomen	<b>469</b>			
<b>7.16</b>	In papillot	<b>469</b>			
<b>7.17</b>	Roerbakken	<b>470</b>			



**Hoofdstuk 8 Vlees- en visvervangers**

<b>8.1</b>	Inleiding	<b>471</b>
<b>8.2</b>	Tofu en tempeh	<b>472</b>
<b>8.2.1</b>	Tofu/tempeh marinieren	<b>472</b>
<b>8.2.2</b>	Tofu/tempeh frituren	<b>473</b>
<b>8.2.3</b>	Tofu/tempeh roerbakken	<b>473</b>
<b>8.2.4</b>	Tofu/tempeh bakken	<b>473</b>
<b>8.2.5</b>	Tofu/tempeh roken/roosteren	<b>474</b>
<b>8.3</b>	Seitan	<b>474</b>
<b>8.4</b>	TVP of sojavezels	<b>474</b>
<b>8.4.1</b>	Inleiding	<b>474</b>
<b>8.4.2</b>	Tips	<b>474</b>
<b>8.5</b>	Quorn	<b>474</b>
<b>8.6</b>	Beeter	<b>475</b>
<b>8.7</b>	Noten	<b>475</b>
<b>8.7.1</b>	Geroosterde noten	<b>475</b>
<b>8.7.2</b>	Notenpasta	<b>475</b>
<b>8.7.3</b>	Notenkaas	<b>476</b>
<b>8.7.4</b>	Notendrink	<b>476</b>

**Hoofdstuk 9 De basisbereidingen van fruit**

<b>9.1</b>	De warme basisbereidingen van fruit	<b>477</b>
<b>9.1.1</b>	Compote	<b>478</b>
<b>9.1.2</b>	Fruitmoes	<b>478</b>
<b>9.1.3</b>	Gepocheerd fruit	<b>478</b>
<b>9.1.4</b>	Gekarameliseerd fruit	<b>479</b>
<b>9.1.5</b>	Konfijten (confire)	<b>479</b>
<b>9.1.6</b>	Jam, confituur, gelei, marmelade, chutney	<b>480</b>
<b>9.1.6.1</b>	Jam of confituur	<b>480</b>
<b>9.1.6.2</b>	Gelei	<b>480</b>
<b>9.1.6.3</b>	Marmelade	<b>480</b>
<b>9.1.6.4</b>	Chutney	<b>480</b>
<b>9.1.6.5</b>	Enkele tips die je in acht kan nemen als je confituur of gelei gaat maken	<b>481</b>
<b>9.1.6.6</b>	Extra tips	<b>481</b>
<b>9.2</b>	De koude basisbereidingen van fruit	<b>482</b>
<b>9.2.1</b>	Tips	<b>482</b>

**Hoofdstuk 10 Andere en nieuwe bereidingstechnieken**

<b>10.1</b>	Vacuümgaren	<b>484</b>
<b>10.1.1</b>	Herkomst en definitie	<b>484</b>
<b>10.1.2</b>	Werkwijze	<b>484</b>
<b>10.1.3</b>	Kwaliteit en gezondheid	<b>485</b>
<b>10.1.4</b>	Optie begassen en/of softair	<b>485</b>
<b>10.1.5</b>	Meer smaak en minder gewichtsverlies	<b>485</b>
<b>10.2</b>	Roner	<b>486</b>
<b>10.2.1</b>	'Optimale textuur, optimaal mondgevoel'	<b>486</b>
<b>10.2.2</b>	Toepassingen	<b>486</b>
<b>10.2.3</b>	Voordelen	<b>486</b>
<b>10.3</b>	Anova (sous-vide-stick)	<b>486</b>
<b>10.4</b>	Gastrovac	<b>487</b>

<b>10.4.1</b>	Vacuümpregneren	<b>487</b>
<b>10.4.2</b>	Koken onder vacuüm	<b>487</b>
<b>10.4.3</b>	Frituren onder vacuüm	<b>487</b>
<b>10.4.4</b>	Roken onder vacuüm	<b>487</b>
<b>10.5</b>	Thermomix	<b>488</b>
<b>10.6</b>	Pacojet	<b>488</b>
<b>10.6.1</b>	Een revolutionair systeem	<b>488</b>
<b>10.6.2</b>	Wat is pacosseren?	<b>488</b>
<b>10.7</b>	Sifon	<b>488</b>
<b>10.7.1</b>	Thermowhip	<b>489</b>
<b>10.8</b>	Ezidri – Excalibur	<b>489</b>
<b>10.9</b>	Greenstar juicer	<b>489</b>
<b>10.10</b>	Rotaval	<b>490</b>
<b>10.11</b>	Microgolfoven	<b>490</b>
<b>10.12</b>	Big Green EGG	<b>491</b>
<b>10.13</b>	Espuma (lees: schuim)	<b>491</b>
<b>10.14</b>	Texturen	<b>491</b>
<b>10.14.1</b>	Texturas worden onderverdeeld in vijf verschillende productlijnen	<b>492</b>
<b>10.15</b>	CryoKoken	<b>492</b>
<b>10.15.1</b>	Wat is CryoKoken?	<b>492</b>
<b>10.15.2</b>	Toepassingen	<b>492</b>
<b>10.16</b>	Pekelen	<b>493</b>
<b>10.16.1</b>	Herkomst en definitie	<b>493</b>
<b>10.16.2</b>	Nat pekelen	<b>493</b>
<b>10.16.3</b>	Droog pekelen	<b>493</b>
<b>10.17</b>	Fermenteren	<b>494</b>
<b>10.17.1</b>	Herkomst en definitie	<b>494</b>
<b>10.17.2</b>	Veiligheid	<b>494</b>
<b>10.17.3</b>	Vormen van fermentatie	<b>494</b>
<b>10.17.4</b>	Basisrecepten fermenteren	<b>495</b>

**Hoofdstuk 11 Foodpairing**

<b>11.1</b>	Wat is een aroma?	<b>500</b>
<b>11.2</b>	Hypothese foodpairing	<b>500</b>
<b>11.3</b>	Geschiedenis	<b>500</b>
<b>11.4</b>	Achtergrond	<b>503</b>
<b>11.5</b>	Wat zijn belangrijke aromamoleculen?	<b>503</b>
<b>11.6</b>	Foodpairingtree	<b>503</b>
<b>11.7</b>	Mogelijkheden	<b>503</b>

**KEUKEN IN PRAKTIJK – NAGERECHTEN****Hoofdstuk 1 De warme nagerechten**

<b>1.1</b>	Flensjes (crêpes)	<b>508</b>
<b>1.1.1</b>	Het bereiden van flensjes basisdeeg	<b>508</b>
<b>1.1.2</b>	Open flensjes	<b>508</b>
<b>1.1.2.1</b>	Flensjes op Normandische wijze (met ingebakken appelschijfjes, gekarameliseerd en geflambeerd met calvados) (crêpes à la Normande)	<b>508</b>
<b>1.1.2.2</b>	Kloosterflensjes (crêpes du Couvent)	<b>509</b>

<b>1.1.2.3</b>	Georgetteflensjes (crêpes Georgette)	<b>510</b>	<b>2.8.2.1</b>	Aardbeiensorbet	<b>528</b>
<b>1.1.3</b>	Gesloten flensjes	<b>510</b>	<b>2.8.2.2</b>	Tips	<b>528</b>
<b>1.1.4</b>	Gevulde flensjes	<b>510</b>	<b>2.8.3</b>	Ijsoufflés/Parfaits	<b>528</b>
<b>1.1.5</b>	Pannenkoeken	<b>510</b>	<b>2.8.3.1</b>	Op basis van eierdooiers	<b>528</b>
<b>1.2</b>	Het bereiden van wafels	<b>510</b>	<b>2.8.3.2</b>	Tips	<b>529</b>
<b>1.2.1</b>	Brusselse wafels	<b>510</b>	<b>2.8.4</b>	Uitbreiding	<b>529</b>
<b>1.2.2</b>	Luikse wafels	<b>511</b>	<b>2.8.4.1</b>	Bombes	<b>529</b>
<b>1.3</b>	Het bereiden van beignets	<b>512</b>	<b>2.8.4.2</b>	Omelette surprise	<b>529</b>
<b>1.4</b>	Het bereiden van fruitbeignets	<b>512</b>			
<b>1.5</b>	Het bereiden van soufflé	<b>512</b>	<b>Hoofdstuk 3 De sausen</b>		<b>531</b>
<b>1.6</b>	Rijstkroketten basisrecept	<b>513</b>	<b>3.1</b>	Chocoladesaus	<b>532</b>
<b>1.7</b>	Het bereiden van warme fruitnagerechten	<b>514</b>	<b>3.2</b>	Karamelsaus	<b>532</b>
<b>1.7.1</b>	Appel in de oven	<b>514</b>	<b>3.3</b>	Fruitsaus of coulis	<b>533</b>
<b>1.8</b>	Sabayon met witte wijn	<b>514</b>	<b>Hoofdstuk 4 Beslag en deegsoorten</b>		<b>535</b>
<b>1.9</b>	Andere	<b>515</b>	<b>4.1</b>	Soezenbeslag (la pâte à choux)	<b>536</b>
<b>1.9.1</b>	Het bereiden van een moelleux au chocolat	<b>515</b>	<b>4.2</b>	Brokkeldeeg (la pâte brisée – kruimeldeeg)	<b>537</b>
<b>1.9.2</b>	Het bereiden van een tarte tatin	<b>515</b>	<b>4.3</b>	Zanddeeg (la pâte sablée)	<b>537</b>
<b>1.9.3</b>	Het bereiden van een brownie	<b>516</b>	<b>4.4</b>	Biscuitbeslag (la pâte à bisquit)	<b>538</b>
			<b>4.5</b>	Genoisebeslag (la pâte à génoise)	<b>538</b>
<b>Hoofdstuk 2 De koude nagerechten</b>		<b>517</b>	<b>4.6</b>	Lepelbeslag	<b>539</b>
<b>2.1</b>	Het bereiden van fruitnagerechten	<b>518</b>	<b>4.7</b>	Cakebeslag	<b>540</b>
<b>2.1.1</b>	Aardbeien met citroen	<b>518</b>	<b>4.8</b>	Tulpenbeslag (la pâte de tuille)	<b>540</b>
<b>2.1.2</b>	Ijsgekoelde meloen met coulis	<b>518</b>	<b>4.9</b>	Vetdeeg – fonceerdeeg	<b>541</b>
<b>2.1.3</b>	Gepocheerde peer in rode wijn	<b>519</b>	<b>4.10</b>	Bladerdeeg	<b>542</b>
<b>2.1.4</b>	Sinaasappel op z'n Turks	<b>519</b>	<b>4.11</b>	Vegetarische variant	<b>542</b>
<b>2.2</b>	De bavarois	<b>520</b>	<b>Hoofdstuk 5 De schuimen – les meringues</b>		<b>543</b>
<b>2.2.1</b>	Vanillebavarois basisrecept	<b>520</b>	<b>5.1</b>	Rauw schuim	<b>544</b>
<b>2.2.2</b>	Fruitbavarois basisrecept	<b>520</b>	<b>5.2</b>	Kookschuim (la meringue à l'italienne)	<b>544</b>
<b>2.3</b>	De crèmes	<b>521</b>	<b>5.3</b>	Bakschuim	<b>545</b>
<b>2.3.1</b>	Engelse room (la crème anglaise)	<b>521</b>	<b>5.4</b>	Eiwitbereidingen op basis van aquafaba	<b>545</b>
<b>2.3.2</b>	Banketbakkersroom (la crème pâtissière)	<b>521</b>	<b>Hoofdstuk 6 Garneren</b>		<b>547</b>
<b>2.3.3</b>	Boterroom (la crème au beurre)	<b>522</b>	<b>6.1</b>	Vouwen cornet	<b>548</b>
<b>2.3.4</b>	Omgekeerde room (la crème renversée)	<b>522</b>	<b>6.2</b>	Afgarnen	<b>548</b>
<b>2.4</b>	De puddingen	<b>523</b>			
<b>2.4.1</b>	Rijstpudding	<b>523</b>	<b>KEUKENTERMEN</b>		<b>551</b>
<b>2.5</b>	De mousses	<b>523</b>	<b>Hoofdstuk 1 De vegetarische en veganistische variant</b>		<b>553</b>
<b>2.5.1</b>	Fruitmousse aardbeienschuim	<b>523</b>	<b>1.1</b>	Definitie	<b>554</b>
<b>2.5.2</b>	Fruitmousse bananenschuim	<b>524</b>	<b>1.2</b>	Overzichtstabel	<b>554</b>
<b>2.5.3</b>	Chocoladeschuim	<b>524</b>	<b>Hoofdstuk 2 Veel gebruikte keukentermen</b>		<b>559</b>
<b>2.5.4</b>	Chocolademousse	<b>525</b>			
<b>2.5.5</b>	Allergeenvrije chocomousse	<b>525</b>	<b>Bijlage – Vacuümgaan – temperaturen – tijden</b>		<b>590</b>
<b>2.6</b>	Yoghurt en kwarkgerechten	<b>526</b>			
<b>2.6.1</b>	Yoghurtcrèmes	<b>526</b>			
<b>2.6.2</b>	Kwark met fruit	<b>526</b>			
<b>2.7</b>	Rijstnagerechten	<b>526</b>			
<b>2.7.1</b>	Condérijst basisrecept	<b>526</b>			
<b>2.8</b>	Ijsnagerechten	<b>527</b>			
<b>2.8.1</b>	Roomijs	<b>527</b>			
<b>2.8.1.1</b>	Vanilleroomijs	<b>527</b>			
<b>2.8.1.2</b>	Tips	<b>527</b>			
<b>2.8.2</b>	Sorbets	<b>528</b>			