

Bladwijzer-Inhoud

<u>DEEL 1</u>	
Hoofdtitel	1
<u>Hoofdstuk 1 De Basis in de keuken</u>	2
1. Toelichting	3
1.1. Woordje vooraf	
1.2. Bladwijzer-Inhoud	5
2. De bedrijfssoorten in de Horeca	7
2.1 De horecabranche	7
3. De keuken inrichting en uitrusting	42
3.1 De keukenafdelingen	42
3.2 De inrichting en uitrusting van de keuken	49
3.3 De professionele keukenmessen	63
3.4 Het klein keukenmateriaal	74
3.5 Het klein elektronisch keukenmateriaal	90
3.6 Het groot keukenmateriaal	94
3.7 De keukenbrigade	104
4. De basisgerechten	111
4.1 De koude voorgerechten	111
4.2 De Soepen	121
4.3 De warme voorgerechten	149
4.4 De nagerechten	164
4.5 De sauzen	187
4.6 De granen	221
4.7 De rijstsoorten	234
4.8 De deegwaren	245
4.9 De bindmiddelen en convenience	252
5. Olie, Azijn, Vetten en Zuren voor textuur, balans en smaakversterking.	266
5.1 De vetzuren	
5.2 De vetten en oliën	272
5.3 De azijnen	288
6. Smaakmakers	300
6.1 De basissmaken	300
6.2 De kruiden	320
6.3 De cressen	331
6.4 De specerijen	336
<u>Hoofdstuk 2 Hygiëne en Veiligheid</u>	
1. Hygiëne en Veiligheid	349
1.1. Algemene Voorschriften	350
1.2. De persoonlijke hygiëne-Hygiëne op voedsel en bedrijfshygiëne-Het schoonmaakplan	352
1.3. De productie en goederenstroom	363
1.4. De ontvangst goederen en grondstoffen	367
1.5. De opslag van goederen en grondstoffen	375
1.6. De inventaris van goederen en grondstoffen	382
1.7. De voedselveiligheid	385
1.8. De allergenen	388
De bronnen – Biografie	412