

Bladwijzer-Inhoud

DEEL 2

Hoofdstuk 3 Keukentechnologie en terminologie

Toelichting – Bladwijzer - Inhoud	413
1. De Koude Voorbereidingstechnieken	417
1.1. Het schoonmaken van grondstoffen en groenten	418
1.2. Het opdelen van de grondstoffen	436
1.3. De algemene koude voorbewerkingen	449
1.4. Het schoonmaken van vis en vlees	467
1.5. De koude voorbewerkingen van vis en vlees	473
2. De warme voorbereidingstechnieken - Mise en Place	481
2.1. De fonds-glaces-essences en geleien	481
2.2. De basis warme voorbereidingstechnieken	492
3. De Basisbereidingen van vlees-vis-schaal en schelpdieren	511
3.1. Basisbereidingen van vlees, orgaan, gevogelte en wild	511
3.2. Basisbereidingen van vis	522
3.3. Basisbereidingen van schelp- en schaaldieren	544
4. De bewaartechnieken	565
4.1. Het marineren	565
4.2. Het conserveren	573
4.3. De conserveermethodes	576

Hoofdstuk 4 Management

1. Plannen en rekenen	597
1.1. Plannen en rekenen in de Horeca	597
1.2. Kostprijsberekening - Bestelling opmaken	607
2. Menuleer	
2.1. De uitgangspunten van de menuleer	614
2.2. De opbouw, de tijdstip, de wijn en het assortiment van een menu	624

Hoofdstuk 5 Het keukenjargon

De vaktermen en begrippen	
1.1 De Vaktermen	637
1.2 De Begrippen	721
De bronnen – Biografie	731