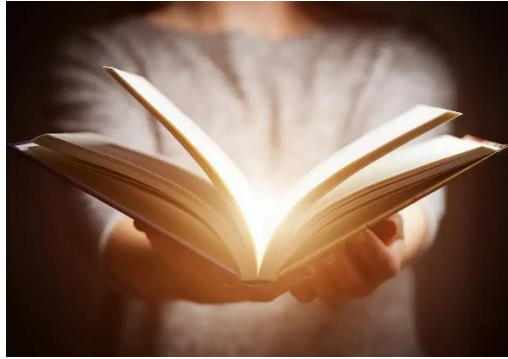


## Toelichting

### Woordje vooraf



Verschillende types bedrijfsoorten vertegenwoordigen het horecawezen. Vroeger kende men alleen de gewone restaurants gaande van een gewone cafékroeg, het stationsbuffet, café-restaurant tot een luxueuzer restaurant met de klassieke Franse keuken. Momenteel is dit met de jaren uitgebreid naar meerdere andere vormen zoals de bistro, al dan niet klassiek of verfijnd, de brasserie, de taverne, de croissanterie of broodjeszaak, de culinaire restaurants, restaurants op wereldniveau, gekwalificeerde sterrenzaken met topproducten en vooral ook de vele uitgebreide buitenlandse specialiteiten restaurants en eethuizen. Hierbij kan men nog de veggie, healthy foods, de diverse hamburgertenten, frituren en fastfood zaken.....toevoegen.

Niet iedereen kon vroeger op restaurantbezoek en was hoofdzakelijk voor mensen “met veel geld” voorbehouden, maar door de grote bloei van welvaart is het horecabedrijf nu voor iedereen, dit komt ook door de kortere werkweek, dus zijn er voor de meesten meer vrije uurtjes zodat de horeca over het gehele jaar meer gasten over de vloer krijgt.

Is de toekomst van de horeca somber? Zeker niet als men maar alert blijft en inspeelt op de hedendaagse nieuwe ontwikkelingen zowel op culinair als op administratief gebied (witte kassa). Zo wil iedere horecabezoeker niet alleen iets drinken maar ook een hapje eten. Tegenwoordig kan dit in de meeste zaken want vele van de vroegere cafés zijn nu omgetoverd tot eetcafés of tot een bistro. Toch ziet men terug een duidelijke scheiding tussen het gewone betaalbare restaurant met de goede (klassieke) keuken en de steeds vernieuwde en moderne aanpak van een specialiteitenrestaurant tot een sterrenzaak.

Een goede basisopleiding in de Franse klassieke is nog altijd een noodzaak om op de hedendaagse vernieuwingen te kunnen inspelen en zich te wapenen tegen de harde concurrentie.

Veel succes!

Marc Delaere.

© educations & books

De medewerkers/auteurs en "educations & books" behouden zich het recht voor de inhoud, het beeldmateriaal en alle verdere informatie in deze syllabus zonder voorafgaand bericht aan te passen of te verbeteren.

Dit boek/syllabus is met zorg samengesteld, waarbij alles werd in het werk gesteld om de juistheid van de inhoud te verzekeren, niettemin wordt deze syllabus ter beschikking gesteld zonder enige garantie.

De medewerkers/auteurs en "educations & books" kunnen niet verantwoordelijk noch aansprakelijk gesteld worden voor eventuele materiële schade of andere vergissingen die voortvloeien uit het gebruik van de informatie uit dit boek/syllabus of voor eventuele fouten of vergissingen in dit boek/syllabus.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, elektronisch of op welke andere wijze ook, of in een retrieval systeem worden opgeslagen, zonder voorafgaandelijke schriftelijke toestemming van de medewerkers/auteurs en "educations & books".

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted in any form by any means, electronical, mechanical, photocopying or otherwise without prior written permission by the author "educations & books".



Marc Delaere

## **Bladwijzer-Inhoud**

### **DEEL 3**

Hoofdtitel	001
6.1 Toelichting	002
6.1.1 Woordje vooraf	004
Bladwijzer-Inhoud	
HOOFDSUK 6 - WARENKENNIS-PRODUCTKENNIS – DEEL 1	006
6.2 De aardappelen	007
6.2.1 De teelt-de indeling-het bewaren-opslaan	008
De aardappelproducten en bereidingen	
6.3 De groenten	027
6.3.1 De voedingswaarde-de teelt-het seizoen-het inkopen	028
6.3.2 Het bewaren van groenten	033
6.3.3 De indeling van de groenten	038
6.3.4 De paddestoelen-De Truffels	070
6.3.5 De jonge slasoorten	079
6.3.6 De mini groenten	083
6.3.7 De vergeten en de wilde groenten	090
6.3.8 De eetbare bloemen	101
6.4 Het fruit	113
6.4.1 De voedingswaarden van het fruit	116
6.4.2 De inkoop van het fruit	117
6.4.3 De behandeling van vers fruit	120
6.4.4 De indeling van fruit	123
6.4.5 Gedroogd fruit	149
6.5 Gastronomische specialiteiten	151
6.5.1 Toelichting-Definitie	152
6.5.2 De Truffel	153
6.5.3 Kaviaar	165
6.5.4 De Hop	183
6.5.5 Chocolade	186
6.5.6 Foie Gras	211
6.5.7 Wagyu en Kobe Beef	214
6.5.8 Iberico Ham	222
6.5.9 Saffraan	227
6.5.10 Zwezerik	231
6.5.11 Fugu – Kogelvis	230
6.5.12 Wijngaardslakken – Escargots	236
6.5.13 Balsamico azijn	240
6.5.14 Uni – Zee egel	244
6.5.15 Matsuke Paddenstoelen	250
6.6 De eieren	252
6.6.1 De classificatie- De bouw van eieren	253
De huisvesting van legkippen	
6.6.2 De samenstelling-aankoop-opslaan en bewaren	257
Van eieren	
6.6.3 Soorten eieren	261
6.6.4 Eieren in functie van.....	263
6.7 Melk en zuivel	269
6.7.1 Melk van diersoorten	270
6.7.2 De bewerking van melk	273
6.7.3 De voedingswaarden en allergiën van melk	280
6.7.4 De melk en zuivelproducten	283
De bronnen – Biografie	300

## Bladwijzer-Inhoud

### DEEL 4

Hoofdtitel	303
6.1 Toelichting	304
6.1.1 Woordje vooraf	304
Bladwijzer-Inhoud	306
6. Hoofdstuk 6 WARENKENNIS-PRODUCTKENNIS Deel 2	
308	
6.8 Kaas	309
6.8.1 De geschiedenis van kaas	310
6.8.2 De productie van kaas	311
6.8.3 De voedingswaarde van kaas	314
6.8.4 De soorten kaas	317
6.9 Bakkerij en Patisserie	328
6.9.1 Brood en gebak – De grondstoffen	328
6.9.2 De soorten brood	337
6.9.3 Degen en gebak	351
6.9.4 Koffiekoekjes	373
6.10 Het vlees	417
6.10.1 Inleiding	417
6.10.2 De veeteelt	423
6.10.3 De structuur-Dry Aged-het inkopen en bewaren De voedingswaarden- de hygiëneregels van het vlees	428
6.10.4 Het rund-het kalf	438
6.10.5 De deelstukken van het rund	442
6.10.6 Het varken	461
6.10.7 Het lam-het schaap	494
6.10.8 Het gevogelte	508
6.10.9 Het wild en de exotische vleessoorten	525
6.10.10 De fijne vleeswaren	537
6.10.11 De pasteien-terrines-galantines-mousses	558
6.11 De vissen-schelp en schaaldieren	573
6.11.1 De vissen	573
6.11.2 De schelpdieren	635
6.11.3 De schaaldieren	647
De bronnen – Biografie	664