

Hoofdstuk 1

De basis in de keuken

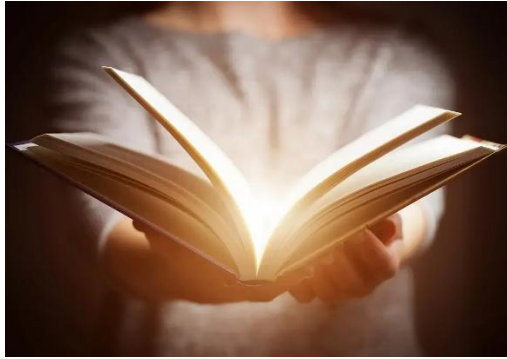


Educaties
BOOKS &
actief en hybride leren



1.1 Toelichting

1-1.1 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 veelevoudigd 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".

Educations BOOKS &

actief en hybride leren



Marc Delaere

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	48
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	271
5.3 De azijnen	286
6. Smaakmakers	298
6.1 De basissmaken	298
6.2 De kruiden	318
6.3 De cressen	329
6.4 De specerijen	334
<u>Hoofdstuk 2 Hygiëne en Veiligheid</u>	
1. Hygiëne en Veiligheid	347
1.1. Algemene Voorschriften	348
1.2. De persoonlijke hygiëne-Hygiëne op voedsel en bedrijfshygiëne-Het schoonmaakplan	350
1.3. De productie en goederenstroom	361
1.4. De ontvangst goederen en grondstoffen	365
1.5. De opslag van goederen en grondstoffen	373
1.6. De inventaris van goederen en grondstoffen	380
1.7. De voedselveiligheid	383
1.8. De allergenen	386
De bronnen – Biografie - Privacy	410

Bladwijzer-Inhoud

DEEL 2

Hoofdstuk 3 Keukentechnologie en terminologie

Toelichting – Bladwijzer - Inhoud	414
1. De Koude Voorbereidingstechnieken	419
1.1. Het schoonmaken van grondstoffen en groenten	420
1.2. Het opdelen van de grondstoffen	438
1.3. De algemene koude voorbewerkingen	451
1.4. Het schoonmaken van vis en vlees	469
1.5. De koude voorbewerkingen van vis en vlees	475
2. De warme voorbereidingstechnieken - Mise en Place	484
2.1. De fonds-glaces-essences en geleien	484
2.2. De basis warme voorbereidingstechnieken	495
3. De Basisbereidingen van vlees-vis-schaal en schelpdieren	512
3.1. Basisbereidingen van vlees, orgaan, gevogelte en wild	512
3.2. Basisbereidingen van vis	520
3.3. Basisbereidingen van schelp- en schaaldieren	538
4. De bewaartechnieken	557
4.1. Het marineren	557
4.2. Het conserveren	565
4.3. De conserveermethodes	568

Hoofdstuk 4 Management

1. Plannen en rekenen	588
1.1. Plannen en rekenen in de Horeca	588
1.2. Kostprijsberekening - Bestelling opmaken	598
2. Menuleer	
2.1. De uitgangspunten van de menuleer	605
2.2. De opbouw, de tijdstip, de wijn en het assortiment van een menu	613

Hoofdstuk 5 Het keukenjargon

De vaktermen en begrippen	
1.1 De Vaktermen	625
1.2 De Begrippen	709
De bronnen – Biografie	765