

Filmoverzicht 't Plein Kok op www.onzekeuken.nl

Films waar een 'R' voor staat zijn receptfilms.

Films waar een 'T' voor staat zijn korte techniefilms.

Oriëntatiemodule

GOE	Films
Oriëntatie- module	Introductie kok1
	T Aanroeren roux
	T Aanzweten
	T Afmeten in een litermaat
	T Afschuimen bouillon
	T Afwegen
	T Blancheren
	T Blenderen
	T Ciseleren
	T Cutteren
	T Doorspatelen luchtig beslag
	T Doorwrijven door bolzeef
	T En brunoise
	T En chinoise
	T En julienne
	T Gebruik zesteur
	T Hakken peterselie
	T Ontzuren tomatenpuree
	T Opkloppen boter
	T Opkloppen
	T Plisseren van tomaat
	T Plukken van gaar gevogelte
	T Plukken van peterselie
	T Plukken van vis
	T Pureren met pureeknijper
	T Roeren
	T Schaven met een mandoline
	T Schillen met een schilmesje
	T Schrappen van wortel
	T Snipperen van een ui
	T Spuiten met een spuitzak
	T Tourneren
	T Uitbenen van vlees
	T Uithollen komkommer
	T Uithollen tomaat
	T Uitsnijden van citrusvrucht
	T Uitsteken van deeg
	T Uitsteken van brood

Partie Koude keuken

GOE	Films
GOE 1 Salades, dressings, marinades en koude sauzen	R Mayonaise maken
	R Vinaigrettesaus maken
	T Opmaken salade
	T Roeren
	T Roerend toevoegen olie aan saus
GOE 2 Koude voorgerechte n en culinaire cocktails	R Grapefruitcocktail bereiden
	T Canneleren
	T Napperen van een garnalencocktail

Partie Kleine kaart

GOE	Films
GOE 3 Kleine kaart en bittergarnitur en	R Bakken van eieren
	R Boerenomelet
	R Gepocheerd ei gevulde komkommer
	R Gevulde eieren
	R Gevulde tomaat
	R Ham-aspergerolletjes
	R Omelet
	R Pompernikkel
	T Doorwrijven door een bolzeef
	T Frituren van eieren
	T Glad beslag spuiten van een rozet
	T Insputten ei met spuitzak
	T Insputten farce met spuitzak
	T Insputten roggebrood met spuitzak
	T Pocheren ei
	T Roereieren
	T Verwarmen mes
	T Werken met een citroentrekker

Partie Soepen en warme voorgerechten

GOE	Films
GOE 4 Soepen	Bedrijfsformulefilm Bilderberg-restaurant
	Introductie partie soepen en warme voorgerechten
	R Groentebouillons
	R Roux met witte mirepoix
	R Runderbouillon
	T Aanfruiten vette mirepoix
	T Aanroeren roux
	T Afschuimen van bouillon
	T Afschuimen
	T Bouquet
	T Clarifiëren

GOE	Films
GOE 4 Soepen (vervolg)	T Gladroeren roux
	T Maken bruine roux
	T Maken van bouillon
	T Ontvetten
	T Passeren puntzeef
	T Passeren van bouillon
	T Pinceren beenderen
	T Uitkoken roux
	T Veloutésoep met liaison
	T Verwerken liaison
	Werkoverleg
GOE 5 Warme voorgerechten	R Maken van blanke roux
	R Maken van rundvleeskroketten
	R Bierbeslag
	T Maken en verwerken fritots
	T Moduleren
T Paneren à l'anglaise	

Partie Garnituren

GOE	Films
GOE 6 Aardappel-, rijst- en meelspijs- bereidingen	Introductie partie garnituren
	R Aardappelen bakken
	R Aardappelkroket
	R Gefrituurde aardappelen
	T Blancheren van aardappelen
	T Doorknijpen van aardappelen
	T Drogen van aardappelen
	T Duchessepuree
	T Koken van aardappelen
	T Omschudden van aardappelen
	T Pureren met een pureeknijper
	T Rissoleren
	T Schaven met een mandoline
	T Snijden aardappelen - bakken
	T Snijden van aardappelen - frituren
	T Stomen van aardappelen
T Spuiten met een spuitzak	
GOE 7 Groenten en vruchten- compotes	R Andijvierrolletjes
	T Blancheren van groenten
	T Glaceren van groentes
	T Marineren à la minute
	T Pureren van groentes
	T Roerbakken van groentes
	T Stomen van groentes
T Smoren van groentes	

Partie Vis, vlees en gevogelte

GOE	Films
GOE 8 Vis, schaal- en schelpdieren	Introductie partie vis, vlees en gevogelte
	R Bakken van visfilet
	R Gerookte zalm
	R Hollandaisesaus
	R Koken van vis
	R Veloutésaus
	R Witte wijnsaus
	T Bloemen van visfilet
	T Castric maken en reduceren
	T Castric maken
	T Clarifiëren boter
	T Fileren van platvis
	T Fileren van rondvis
	T Gaarheid van vis bepalen
	T Graatjes verwijderen
	T Koken van vis
	T Maken van glad beslag
	T Monteren
	T Opkloppen eidooier-castricmassa
	T Plukken van vis
	T Pocheren van vis
	T Roken van zalm
	T Sous-vide bereiden van vis
	T Trancheren van gerookte zalm
	T Vis in korstdeeg bereid
T Vis omdraaien met paletmes	
GOE 9 Vlees, gevogelte en wild	R Bakken van gepaneerd vlees
	R Braden van kip
	R Bruine kalfsjus
	R Grillen
	R Groene kruidenboter
	R Spaanse saus
	T Aflussen
	T Arroseren
	T Assaisoneren van kip
	T Assoisoneren
	T Bakken van gepaneerd vlees
	T Grillen van vlees
	T Koken van gevogelte
	T Koken van vlees
	T Maken en papilote
	T Ontvliezen
	T Opbinden uitbruisen van boter
	T Pareren
	T Pletten van vlees
	T Pletten van vlees2
T Plukken van gevogelte	

GOE	Films
GOE 9 Vlees, gevogelte en wild (vervolg)	T Pocheren gevogelte
	T Reduceren van een bruine fond
	T Smoren-braiseren van vlees
	T Sous-vide bereiden vlees
	T Uitbenen van vlees
	T Vlees in folie bereid
	T Vlees in korstdeeg bereid

Partie Nagerechten

GOE	Films
GOE 10 Warme nagerechten en zoete sauzen	Introductie partie nagerechten
	R Bierbeslag
	R Gele room
	R Gevulde flensjes
	R Kiwicoulis
	R Sabayon
	R Vanillesaus
	T Aanroeren custard
	T Besmeren met lepel - flensjes
	T Binden met eidooier
	T Gebruik zesteur
	T Glad beslag
	T Velvorming voorkomen bij vanillesaus
	T Verwerken custard
GOE 11 Koude nagerechten	R Fruitsalade
	R Vanillepudding
	T Binden met eidooier
	T Bruneren met een brander
	T Carameliseren
	T Doorspatelen luchtig product
	T Koken van fruit in suikerstroop
	T Menggen met een lepel
	T Napperen van een fruitsalade
GOE 12 Patisserie	R Ovale schuitjes
	R Soezenbeslag
	T Bakken en controle gaarheid soesjes
	T Blind bakken
	T Eclairs spuiten
	T Fonceren
	T Hekjes spuiten
	T Maken soezenbeslag
	T Opspuiten in verband
	T Prikken korstdeeg
	T Soesjes spuiten
	T Uitrollen korstdeeg