

## INHOUD

<b>1. Oriëntatie op de hedendaagse kookwereld</b>	<b>9</b>
<b>2. De brede wereld van de moderne kok</b>	
2.1 Geschiedenis van het koken	15
2.2 Restaurant- en hotelgidsen voor Nederland	26
2.3 Algemene restaurantbladen en -gidsen	29
2.4 Verenigingen voor koks, gastheren en -vrouwen	30
2.5 Wedstrijdkoken	31
<b>3. Productietechnieken en bereidingen</b>	
3.1 Even voorstellen	45
3.2 Koude en warme voorbereidingen	52
3.2.1 Chemiseren (chemiser)	52
3.2.2 Doordraaien (réduire)	53
3.2.3 Fonceren (foncer)	53
3.2.4 Barderen, larderen en pikeren	54
3.2.5 Stropen van wild gevogelte (dépouiller) en ontdoen van veren	55
3.2.6 Uitbenen van gevogelte (désosser)	57
3.2.7 Opbinden van gevogelte (brider)	58
3.2.8 Pekelen (mettre dans la saumure) en marineren (mariner)	58
3.2.9 Warm of koud roken (fumer chaud/froid)	63
3.3 Koude voorgerechten	68
3.3.1 Panades	68
3.3.2 Duxelles	69
3.3.3 Farce	70
3.3.4 Chaud-froideren	72
3.3.5 Amuses	74
3.3.6 Salades	77
3.3.7 Schaal- en schelpdieren en vis	82
3.3.8 Graved laks	91
3.3.9 Carpaccio	91
3.4 Mousse, paté, paté en croute, terrine, galantine, ballotine en marbré	93
3.4.1 Mousse	94
3.4.2 Paté	97
3.4.3 Paté en croute	98
3.4.4 Terrine	99
3.4.5 Galantine	102
3.4.6 Ballotine	103
3.4.7 Marbré	104

3.5	Dressings en koude sauzen	106
3.5.1	Sauzen op basis van olie	107
3.5.2	Azijnsauzen	108
3.5.3	Sauzen en/of dressings op basis van ansjovis	108
3.5.4	Sauzen en/of dressings op kruidenbasis	109
3.5.5	Salsa's	112
3.5.6	Chutneys	113
3.5.7	Trendy buitenlandse sauzen	114
3.6	Bouillons, heldere soepen en soepgarnituren	116
3.6.1	Bouillon	118
3.6.2	Koude soepen	124
3.6.3	Pureesoepen	124
3.6.4	Nationale soepen	126
3.6.5	Soepgarnituren	127
3.7	Warme voorgerechten	131
3.7.1	Traditionele warme voorgerechten	131
3.7.2	Moderne warme voorgerechten	136
3.8	Warme sauzen	144
3.8.1	Reduceren (réduire)	144
3.8.2	Monteren (monter)	145
3.8.3	Liëren (lier)	145
3.8.4	Bruine sauzen	145
3.8.5	Puree-, groente- en coulissauzen	145
3.8.6	Sauzen op basis van crème fraîche, room of boter	147
3.8.7	Moderne sauzen	148
3.9	Speciale bereidings-/verwerkingstechnieken met kachel	151
3.9.1	Konfijten in vet (confire)	151
3.9.2	Lagetemperatuurbereiding	152
3.9.3	Cook and hold (longue cuisson programmée à basse température)	153
3.9.4	Cook and chill (mise-en-place et cuisson pour régénération)	154
3.10	Groente-, aardappel-, rijst- en meelspijsbereidingen	156
3.10.1	Groentebereidingen	156
3.10.2	Aardappelbereidingen	161
3.10.3	Rijst, pasta en overige meelspijzen	164
3.11	Vis-, schaal- en schelpdierbereidingen	171
3.12	Vlees-, gevogelte- en wildbereidingen	178
3.12.1	Vlees	178
3.12.2	Gevogelte	190
3.12.3	Wild	194
3.13	Vegetarische bereidingen	196

## RESIBA DEEL 3

3.14	Nagerechten	203
3.14.1	Dessertamuses	203
3.14.2	Pudding en bavaois	205
3.14.3	Mousses	207
3.14.4	Suikerbereidingen	210
3.14.5	Ijs en parfait	214
3.14.6	Pauzedranken	219
3.14.7	Warme nagerechten	223
3.14.8	Zoete sauzen	235
3.15	Werkzaamheden voor de patissier	238
3.15.1	Crèmes	238
3.15.2	Beslagen	241
3.15.3	Schuim	247
3.15.4	Degen	252
3.15.5	Brooddegen	258
3.15.6	Korstdeeg (pâte mille feuilles)	274
3.15.7	Taarten	279
3.15.8	Couverture en chocolade	291
<b>4.</b>	<b>Warenkennis</b>	
4.1	Herontdekte producten	303
4.2	Kruiden en specerijen	308
4.3	Azijn	320
4.4	Melk en melkproducten	322
4.5	Kaas	327
4.6	Graan	339
4.7	Aardappelen	345
4.8	Groenten	348
4.9	Fruit	355
4.10	Paddenstoelen	363
4.11	Rijst	368
4.12	Pasta en mie	371
4.13	Vis	373
4.14	Schaal- en schelpdieren	385
4.15	Vlees	395
4.16	Vleeswaren	416
4.17	Wild	428