

PARTIE VOORGERECHTEN GEVORDERD



Werkboek niveau 3-4



COLOFON

Uitgeverij: Edu'Actief b.v.
0522-235235
info@edu-actief.nl
www.edu-actief.nl

Auteurs:
Barend Bakkenes, Stephan Epskamp, Simon Kuipers, Rein Mulder

Inhoudelijke redactie:
Jan Willem van Gelder

Eindredactie:
Kees Faas

Titel:
Partie Voorgerechten Gevorderd

ISBN:
978 90 3722 912 7

© Edu'Actief b.v. 2016

Met bijdrage van:
Marco Krispijn, Niek Overmars.

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprerecht (www.reprerecht.nl). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO (www.stichting-pro.nl).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Edu'Actief, te vinden op www.edu-actief.nl.

INHOUD

1.	Koude keuken – gevorderd	4
1.1	Onderzoek naar de koude keuken	8
1.2	Basistechnieken en handelingen voor koude voorgerechten	14
1.3	Kruiden, azijn en olie – warenkennis gevorderd	25
1.4	Dressings, marinades en koude sauzen	31
1.5	Koude voorgerechten	34
1.6	Eindopdracht	47
1.7	Evaluatie en reflectie	48
2.	Soepen – gevorderd	50
2.1	Onderzoek naar soepen	53
2.2	Specerijen – warenkennis gevorderd	56
2.3	Bouillons, heldere soepen en soepgarnituren	59
2.4	Gebonden soepen en speciale soepen	63
2.5	Eindopdracht	67
2.6	Evaluatie en reflectie	68
3.	Warme voorgerechten – gevorderd	70
3.1	Onderzoek naar warme voorgerechten	74
3.2	Paddenstoelen – warenkennis gevorderd	83
3.3	Warme voorgerechten	85
3.4	Speciale eierbereidingen	91
3.5	Menukaarten	97
3.6	Trends en ontwikkelingen	100
3.7	Eindopdracht	102
3.8	Evaluatie en reflectie	103

1. KOUDE KEUKEN – GEVORDERD

De module 'Partie Voorgerechten gevorderd' bestaat uit drie werkboeken. Dit is het werkboek: Koude keuken – gevorderd.

Aan de slag

In dit werkboek sta je in de garde manger (koude keuken). De volgende koude en warme voorbereidingen worden behandeld: chemiseren, doordraaien, fonceren, barderen, larderen en pikeren, stropen van wild gevogelte en dit ontdoen van veren, uitbenen van gevogelte, opbinden van gevogelte, pekelen en marineren en warm of koud roken. Ook ga je verder met de koude voorgerechten: panades, duxelles, farce, chaud-froideren, amuses, salades, schaal- en schelpdieren en vis als voorgerecht, gravad laks en carpaccio.

Bovendien worden mousses, paté, paté en croûte, terrine, galantine, ballotine en marbré behandeld. Ten slotte de dressings en koude sauzen: sauzen op basis van olie, azijnsauzen, chutneys en trendy buitenlandse sauzen.

Tijdens dit werkboek werk je aan de volgende werkprocessen:

- Plant zijn werkzaamheden
- Maakt mise-en-place
- Bereidt gerechten en componenten
- Werkt gerechten voor de uitgifte af.

Wat heb je nodig bij dit werkboek?

- theorieboek Resiba deel 1, 2 en 3
- methodesite www.tendenskeuken.nl.

Wanneer je de theorie of de methodesite moet raadplegen, staat er een pictogram in het werkboek. Bij dit pictogram lees je wat je nodig hebt om de opdracht(en) te maken. Er zijn drie verschillende pictogrammen.



THEORIEBOEK

Hier lees je in welk theorieboek en in welke paragraaf je de informatie vindt om de volgende opdracht(en) te maken.



BRON OP WWW.TENDENSKEUKEN.NL

Hier lees je of je een formulier, weblink, opdracht of andere soort bron bij de opdracht gebruikt en welke dit is.



FILM OP WWW.TENDENSKEUKEN.NL

Hier lees je welke film je bekijkt om de opdracht te maken.

WERKEN MET WWW.TENDENSKUUKEN.NL

Wanneer je wordt verwezen naar een film of andere soort bron op de methodesite, doe je het volgende:

1. Ga naar www.tendenskeuken.nl.
 2. Klik op 'Studentenmateriaal'.
 3. Kies voor 'Koude voorgerechten'.
-

Hoe sluit je dit werkboek af?

Door het maken en uitvoeren van de opdrachten in dit werkboek doe je nieuwe kennis en vaardigheden op. Na afronding van dit werkboek ben je in staat om op een professionele manier afscheid te nemen van je gasten. Door ze adequaat te voorzien van hun laatste bestelling en zorgvuldig af te rekenen. Je levert in ieder geval de volgende producten op:

Theorie

- alle opdrachten gemaakt
- het receptenboek bijgewerkt
- de vaktermenlijst bijgewerkt.

Praktijk

- de afsluitende 15-gangenmenuopdracht gemaakt
- een reflectieverslag uitgewerkt.

TIPS VOOR WERKEN EN LEREN

- Maak zo veel mogelijk gebruik van jouw ervaringen in de praktijk.
- Gebruik zo veel mogelijk de menukaart van je leerbedrijf om aan de opdrachten te voldoen.
- Maak goede afspraken met je praktijkbegeleider.
- Maak een goede planning (stappenplan/afsprakenlijst) voor wanneer je wat gaat doen en bij wie je eventueel hulp kunt vragen. Stem dit af met je coach.
- Je kunt gebruikmaken van de bronteksten, kookboeken of van internet voor het opzoeken van informatie en het uitwerken van opdrachten.
- Verwerk de recepten die je gaat maken in de praktijk in jouw eigen (digitale) receptenboek.
- De (vak)termen die je lastig of moeilijk vindt, neem je op in jouw eigen vaktermenlijst.

0.1 Oriëntatie

OPDRACHT 1: 15-GANGENMENUOPDRACHT

In dit werkboek ga je een koud voorgerecht voor je 15-gangenmenuopdracht bedenken.

Let bij het bedenken van de gerechten op de volgende punten:

- originaliteit
- presentatie
- smaak
- kostprijs
- uitvoerbaarheid qua tijd, restverwerking en prijs.

De gerechten werk je uit bij de praktische eindopdracht.

0.2 Nulmeting

Om voor jezelf op een rij te zetten wat je al weet en beheerst, ga je een aantal vragen beantwoorden. Met de uitslag kun je een planning maken voor dit werkboek. Belangrijk is wel dat je elke vraag in deze nulmeting beantwoordt.

Om een beeld te krijgen van wat je hebt geleerd, vul je tijdens de eindopdracht van dit werkboek de kolom 'Evaluatie' in.

Nr.	Leerdoel	Nulmeting		Evaluatie	
		Ja	Nee	Ja	Nee
1.	Je kunt een werkbaar planningsformulier maken.				
2.	Je kunt op grond van gerechten weergeven welke producten en ingrediënten nodig zijn.				
3.	Je kunt, volgens een voorgeschreven procedure, (aangepaste) receptuur verwerken in een bestaand receptensysteem.				
4.	Je kent methoden om keukenkosten te categoriseren.				
5.	Je kunt kostenberekeningen maken van grondstoffen, keukenapparatuur, tijd en energie.				
6.	Je inventariseert nauwkeurig het gebruik van grondstoffen, keukenapparatuur, tijd en energie.				
7.	Je kunt op grond van gerechten aangeven welke voorbereidingstechnieken nodig zijn.				
8.	Je kunt productinformatie van producten benoemen.				
9.	Je kunt de meest voorkomende opdeel- en voorbereidingstechnieken benoemen.				
10.	Je kunt de kenmerken van kook- en bereidingstechnieken woordelijk weergeven.				
11.	Je kunt op grond van recepten aangeven welke producten en ingrediënten nodig zijn.				
12.	Je kunt (wettelijke) richtlijnen benoemen voor het bereiden van gerechten op het gebied van veiligheid en hygiëne.				
13.	Je bereidt gerechten en componenten snel, precies en accuraat volgens recept, juiste techniek en op basis van de planning.				
14.	Je kunt de chemische veranderingen tijdens bereidingen verklaren.				
15.	Je kunt uitleggen op welke wijze voedingsmiddelen geconserveerd worden.				
16.	Je kunt aangeven welke keukenapparatuur en -gereedschappen nodig zijn voor de bereiding van gerechten en componenten.				
17.	Je kunt van diverse gerechten de meest gangbare afwerktechnieken benoemen.				
18.	Je portioneert bereide gerechten.				

0.3 Planning

Door het maken van een planning houd je controle over je werkzaamheden. Daarom maak je een planning voor dit werkboek. Je maakt een planning voor zowel de praktijk als de theorie (workshops, hoorcolleges enzovoort). Geef in je planning aan wanneer je wat gaat uitvoeren, hoeveel tijd je eraan denkt te besteden en wanneer je iets af wilt hebben.

	Wat	Geplande tijd	Werkelijke tijd	Waar School, thuis, BPV?	Wanneer Is het klaar?
Inleiding					
	Plannen				
Opdrachten					
Eindtoets	Theorie				
	Praktijk				
Evaluatie					
Reflectie					

Controleer samen met je docent of je een realistische planning hebt gemaakt.

1.1 ONDERZOEK NAAR DE KOUDE KEUKEN

Je hebt onderzoek gedaan naar gerechten van de menukaart in je partie. Dat zou de koude keuken geweest kunnen zijn. Als dat zo is, ga je deze verder uitdiepen. Heb je een andere partie onderzocht, dan moet je eerst het onderzoek naar de menukaart van deze partie doen. Gebruik daarvoor de volgende opdracht.

Leerdoelen:

- Je kunt op grond van recepten aangeven welke producten en ingrediënten nodig zijn.
- Je kunt op grond van gerechten weergeven welke producten en ingrediënten nodig zijn.
- Je kunt van diverse gerechten de meest gangbare afwerktechnieken benoemen.
- Je kunt, volgens een voorgeschreven procedure, (aangepaste) receptuur verwerken in een bestaand receptensysteem.
- Je kent methoden om keukenkosten te categoriseren.
- Je kunt kostenberekeningen maken van grondstoffen, keukenapparatuur, tijd en energie.
- Je inventariseert nauwkeurig het gebruik van grondstoffen, keukenapparatuur, tijd en energie.
- Je kunt de kenmerken van kook- en bereidingstechnieken woordelijk weergeven.

OPDRACHT 2: VOORGERECHTEN VAN JE LEERBEDRIJF

- a. Gebruik de menukaart met daarop de voorgerechten van je leerbedrijf. Die gerechten ga je onderzoeken en verwerken in het volgende schema. Je moet vijf gerechten uitwerken die nieuw/onbekend voor je zijn.

Naam gerecht	Nieuw/onbekend gerecht?	Wat zijn de hoofdingrediënten?	Hoe presenteert je het gerecht/wel servies gebruik je?	Wat is de verkoopprijs?

- b. Deze gerechten ga je verder uitwerken. Dat kun je op je eigen manier doen. Misschien heb je al een opzet gemaakt voor je eigen digitale kookboek. Als dat zo is, kun je daarmee verdergaan. Heb je dat nog niet gedaan, dan is dit het moment om dit kookboek te gaan aanleggen. Je moet deze opdracht in elk geval digitaal vastleggen.

Je verwerkt in je digitale kookboek het volgende:

- naam van het gerecht
- ingrediënten
- werkwijze (puntsgewijs aangegeven)
- bijzonderheden, bijvoorbeeld het gebruik van een speciale techniek of speciale materialen/gereedschappen
- een foto van de opmaak van het gerecht
- kostprijsberekening van een van de gerechten in Excel.

OPDRACHT 3: ONBEKENDE INGREDIËNTEN

Je hebt de gerechten uitgewerkt en aangegeven wat de ingrediënten van deze gerechten zijn. De meeste heb je al eerder in je handen gehad of misschien ook al verwerkt. Er zullen ook onbekende ingrediënten op je lijst staan. Het is wel belangrijk dat je die verder gaat onderzoeken, zodat je van deze ingrediënten ook de eigenschappen weet.

Onderzoek de onbekende ingrediënten en verwerk deze in het schema:

Naam ingrediënt	Kenmerkende eigenschappen	Voedingswaarde	Prijs per stuk of per kilo

OPDRACHT 4: BASISTECHNIEKEN KOUDE VOORGERECHTEN

De volgende basistechnieken (kunnen) worden gebruikt bij koude voorgerechten. Vul het schema in. De met een * aangegeven technieken worden in dit werkboek verder uitgewerkt. Als je deze techniek nog niet in de praktijk gebruikt hebt, zoek deze dan op en beschrijf de werkwijze in een paar steekwoorden.

Mis je hier technieken die je wel in de koude keuken gebruikt? Voeg deze dan toe.

Techniek	Heb je deze techniek wel eens gebruikt? Wat is de werkwijze/beschrijving in steekwoorden?	Waar/hoe pas je deze toe bij koude voorgerechten?
Trancheren		
Opbinden		
Vullen *		
Doordraaien *		
Doorwrijven *		
Pureren		
Cutteren		
Blenderen		
Chaud-froideren *		

Chemiseren *		
Geleren		
Zetten van fonceerdeeg *		
Uitrollen		
Fonceren *		
Panade *		

OPDRACHT 5: HET (GEMIDDELDE) NORMATIEVE INSLAGPERCENTAGE



Bestudeer van Resiba deel 3 paragraaf 8.1 'Menu-engineering uitvoeren'.

Een gevorderde kok moet kunnen aantonen dat hij procedures en technieken voor het maken van een kostenanalyse kan uitvoeren. Dit heb je nodig om beslissingen te nemen over de bedrijfsvoering van een hospitalitybedrijf. Hiermee kun je het inslagpercentage (inkoopwaarde van de omzet) voor de F&B bepalen.

Voor de kostprijs van ingrediënten zijn verschillende aanduidingen. In de horeca wordt deze kostprijs normatieve inslag of inkoopwaarde (van de omzet) genoemd. In de hotellerie wordt doorgaans niet gesproken over normatieve inslag, maar over food cost en beverage cost.

Het normatieve inslagpercentage wordt gebruikt om de verhoudingen/verschillen tussen inkoop en verkoop (omzet) te weten te komen in relatie tot de brutowinst van een artikelgroep. Het gemiddelde normatieve inslagpercentage wordt gehanteerd om de verhoudingen/verschillen te ontdekken in relatie tot de brutowinst van een hoofdgroep.

a. Wat houdt de normatieve inslag voor zowel de food cost als de beverage cost in?

b. Welke twee soorten normpercentages onderscheiden we?

c. Welke gegevens heb je nodig om een inslagberekening te kunnen maken?

d. Wat verstaan we onder de VVP?

OPDRACHT 6: DE 5%-REGEL

Om een goede inslagberekening voor food te kunnen maken, kun je gebruikmaken van de 5%-regel.

a. Leg uit wat we bedoelen met de 5%-regel.

b. Geef met een voorbeeld aan hoe de 5%-regel werkt.

OPDRACHT 7: KOOKTECHNIEKEN

Behalve basistechnieken heb je kooktechnieken nodig om koude voorgerechten te kunnen maken. Ook dit zul je vlot en vaardig moeten kunnen uitvoeren.

De volgende kooktechnieken (kunnen) worden gebruikt bij koude voorgerechten. Vul het volgende schema in. De met een * aangegeven technieken worden in dit onderdeel Koude keuken verder uitgewerkt. Mis je hier kooktechnieken die je wel in de koude keuken gebruikt? Voeg deze dan toe.

Kooktechniek	Franse benaming van de techniek	Gebruik je deze kooktechniek regelmatig? (kun je dit vlot en vaardig uitvoeren?)	Waar/hoe pas je deze techniek toe bij koude voorgerechten?
Blancheren		ja / nee	
Koken		ja / nee	
Frituren		ja / nee	
Pocheren		ja / nee	
Vacuüm bereiden		ja / nee	
Roken koud *		ja / nee	
Roken warm *		ja / nee	
Konfijten in vet *		ja / nee	

1.2 BASISSTECHNIKEN EN HANDELINGEN VOOR KOUDE VOORGERECHTEN

Je hebt je nu vooral gericht op de koude voorgerechten van de menukaart van je eigen leerbedrijf. Maar de kookwereld bevat natuurlijk nog heel veel andere koude voorgerechten waarvan je nog geen kennis genomen hebt. Je gaat nu aan de slag om je kennis te vergroten/verdiepen. Je gaat eerst enkele voorbereidende werkzaamheden, uitbreidingen van je basistechnieken en ingrediënten/producten onderzoeken die je als zelfstandig werkend kok moet kunnen uitvoeren en herkennen. Ook is het belangrijk dat je weet hoe je die moet verwerken en gebruiken in de koude keuken en in de gerechten.

Leerdoelen:

- Je kunt op grond van recepten aangeven welke producten en ingrediënten nodig zijn.
 - Je kunt de chemische veranderingen tijdens bereidingen verklaren.
 - Je kunt aangeven welke keukenapparatuur en -gereedschappen nodig zijn voor de bereiding van gerechten en componenten.
 - Je kunt de kenmerken van kook- en bereidingstechnieken woordelijk weergeven.
 - Je kunt (wettelijke) richtlijnen benoemen voor het bereiden van gerechten op het gebied van veiligheid en hygiëne.
 - Je bereidt gerechten en componenten snel, precies en accuraat volgens recept, juiste techniek en op basis van de planning.
-

OPDRACHT 8: CHAUD-FROIDEREN



Bestudeer in Resiba deel 3 van paragraaf 2.2 'Koude voorgerechten en technieken', de tekst 'Chaud-froideren'.

Een chaud-froid is een bewerkelijk gerecht om te maken. De handelingen voor het maken van een goede, strakke chaud-froid luisteren heel nauw.

a. Vertel in je eigen woorden wat een chaud-froid is.

b. Wat zijn de vier basisonderdelen/bestanddelen van een chaud-froid?

1.

2.

3.

4.

c. Temperatuur en chaud-froidsaus zijn heel belangrijk. Leg uit waarom.

d. Gelatine wordt bij een chaud-froid gebruikt op twee plaatsen. Wat is op deze twee plaatsen de functie van de gelatine?

1. _____

2. _____

e. Stel: je krijgt bezoek van een vegetariër die een chaud-froid wil bestellen van de menukaart. Welk bindmiddel zou je kunnen gebruiken in plaats van gelatine en hoe ga je dat gebruiken? Met andere woorden: heeft het gebruik hiervan beperkingen of juist voordelen bij dit specifieke gerecht?



Bestudeer in Resiba deel 3 van paragraaf 2.1 'Koude en warme voorbereidingen', 2.1.1 'Chemiseren, doordraaien en fonceren'.

OPDRACHT 9: CHEMISEREN

Chemiseren is een techniek die je gebruikt bij bepaalde voorgerechten. Als je deze techniek doorhebt, kun je alle vormen van een geleilaagje voorzien.

a. Waarom is de stevigheid van de te gebruiken gelei zo belangrijk?

b. Misschien gebruik je de techniek chemiseren in je leerbedrijf. Als dat zo is, kun je het stappenplan zo invullen. Als je deze techniek niet in je leerbedrijf gebruikt, onderzoek je deze techniek en oefen je die. Beschrijf de techniek daarna in het volgende stappenplan.