

PARTIE VOORGERECHTEN BASIS



Werkboek niveau 3-4



COLOFON

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

Auteurs:
Stephan Epskamp, Simon Kuipers, Rein Mulder

Inhoudelijke redactie:
Jan Willem van Gelder

Eindredactie:
Kees Faas

Titel:
Partie Voorgerechten Basis

ISBN:
978 90 3722 911 0

© 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 Reprorecht (www.reprorecht.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. Salades, dressings, marinades en koude sauzen - basis	5
1.1 Onderzoek in de koude keuken	10
1.2 Groenten - warenkennis	12
1.3 Kruiden - warenkennis	19
1.4 Oliën en vetten - warenkennis	21
1.5 Azijn en mosterd - warenkennis	25
1.6 Salades	28
1.7 Dressings en marinades	36
1.8 Koude sauzen	39
1.9 Azijsauszen en speciale sauzen	43
1.10 Hygiëne, reinigen en desinfecteren en HACCP	45
1.11 Eindopdracht	52
1.12 Evaluatie en reflectie	52
2. Koude voorgerechten - basis	53
2.1 Onderzoek naar koude voorgerechten	58
2.2 Zuivelproducten - warenkennis	60
2.3 Boter - warenkennis	65
2.4 Vleeswaren - warenkennis	67
2.5 Culinaire cocktails	73
2.6 Koude voorgerechten	76
2.7 Het koud buffet	79
2.8 Koude garnituren en bittergarnituren	81
2.9 Kleine eetwaren en snacks	86
2.10 Bedrijfs- en keukenformules en de keukenbrigade	90
2.11 Micro-organismen	95
2.12 Bederf en besmetting	99
2.13 Conserveren	102
2.14 Eindopdracht	105
2.15 Evaluatie en reflectie	106
3. Soepen - basis	107
3.1 Onderzoek naar de soepen in je leerbedrijf	112
3.2 Bloem en meel	114
3.3 Zout	116
3.4 Specerijen en overige smaakgevers	118
3.5 Bouillon - basisbouillons	124
3.6 Soepgarnituren	130
3.7 Gebonden soepen, crème- en veloutésoupen	132
3.8 Puresoupen	136
3.9 Warenwet en Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit	139
3.10 Etikettering	143
3.11 Warmhoudapparatuur	146
3.12 Eindopdracht	149
3.13 Evaluatie en reflectie	149

4.	Warme voorgerechten - basis	150
4.1	Onderzoek naar warme voorgerechten	155
4.2	Paddenstoelen - warenkennis	157
4.3	Frituren	160
4.4	Warme voorgerechten, ragouts, salpicons en fritots	165
4.5	Eieren - warenkennis	172
4.6	Eierbereidingen	175
4.7	Convenience producten	179
4.8	Convenience bij soepen	181
4.9	Arbo en veiligheid in de keuken	182
4.10	Ergonomie	188
4.11	Eindopdracht	192
4.12	Evaluatie en reflectie	192

1. SALADES, DRESSINGS, MARINADES EN KOUDE SAUZEN - BASIS

De module 'Partie Voorgerechten basis' bestaat uit vier werkboeken. Dit is het werkboek: Salades, dressings, marinades en koude sauzen.

Aan de slag

De koude keuken, waar de koude voorgerechten worden gemaakt, is de plaats waar een aankomend kok meestal begint.

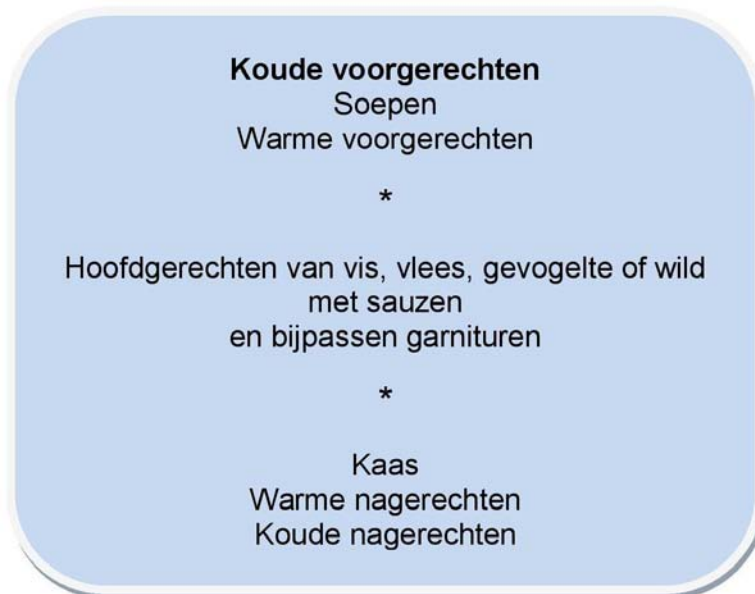
De producten die in de koude keuken worden gemaakt, variëren van koude voorgerechten, salades en culinaire cocktails tot koude bijlagen bij het hoofdgerecht.

Om in deze partie te kunnen functioneren, moet je beschikken over bepaalde praktische vaardigheden. Daarnaast moet je kennis hebben van producten en bereidingstechnieken.

In dit werkboek staat het maken van salades centraal.

In dit onderdeel ga je leren hoe je salades kunt maken en ook bijpassende dressings, marinades en koude sauzen. Bij het maken van salades gebruik je vaak bladgroenten, kruiden, oliën en vetten, azijn en mosterd. Daarom behandelen we deze ook in dit onderdeel.

De plaats van koude voorgerechten in het menuschema:



Tijdens dit werkboek werk je aan de volgende werkprocessen:

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

Wat heb je nodig bij dit werkboek?

- theorieboek Resiba deel 1 en 2
- 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 ander 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.TENDENSKEUKEN.NL

Wanneer je wordt verwezen naar een film of ander 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?

Alle kennis, vaardigheden en houdingsaspecten leer je door het maken en uitvoeren van de opdrachten.

Je levert in ieder geval de volgende producten op.

Theorie

- alle opdrachten gemaakt
- bijgewerkte vaktermenlijst
- eindtoets.

Praktijk

Je gaat in de praktijk de volgende gerechten bereiden:

- drie verschillende enkelvoudige salades met bijpassende dressings, koude sauzen of azijsauzen
- drie verschillende gemengde salades met bijpassende dressings
- koude sauzen of azijsauzen
- vier verschillende samengestelde salades, gearneerd naar eigen inzicht.
Deze samengestelde salades worden begeleid door bijpassende koude sauzen, toast en boter.
Werk de recepten uit van de salades die je in de praktijk hebt gemaakt.
- een uitgewerkt reflectieverslag.

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 eindopdracht te voldoen.
- Maak goede afspraken met je praktijkbegeleider of docent.
- Maak een goede planning (een stappenplan/afsprakenlijst) waarin staat wanneer je wat gaat doen en bij wie je eventueel hulp kunt vragen. Stem dit af met je praktijkbegeleider of docent.
- Voor het opzoeken van informatie en het uitwerken van de opdrachten kun je gebruikmaken van je theorieboek, kookboeken, receptprogramma's of internet.
- De recepten die je gaat maken, verwerk je 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: EIGEN ERVARING**

Beantwoord in de komende periode, tijdens je onderzoek naar de koude keuken, de volgende vragen.

1. Welke materialen en gereedschappen gebruik je in jouw leerbedrijf voor het maken van salades?
2. Welke (basis)vaktechnieken moet je in jouw leerbedrijf beheersen voor het maken van salades?
3. Welke mise-en-place wordt er in de koude keuken van jouw leerbedrijf voor het maken van salades gemaakt?
4. Welke salades worden er in jouw leerbedrijf gemaakt?
5. Welke rol heb je nu in jouw leerbedrijf bij het maken van salades? Wat mag je wel en wat mag je (nog) niet doen?
6. Wat moet je verder weten om zelfstandig salades te kunnen maken in jouw leerbedrijf?
7. Wat is de inrichting van de koude keuken in jouw leerbedrijf?
8. Welke materialen, gereedschappen gebruiken ze in de koude keuken van jouw leerbedrijf?
9. Welke hygiëne- en veiligheidseisen worden er in de koude keuken van jouw leerbedrijf gesteld?
10. Zijn er nog andere belangrijke punten die je wilt leren of weten?

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. Het is daarbij belangrijk 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 in de kolom 'Evaluatie' in.

Nr.	Leerdoel	Nulmeting		Evaluatie	
		Ja	Nee	Ja	Nee
1.	Je kunt de basistechnieken en de mise-en-place-handelingen voor het bereiden van koude gerechten noemen.				
2.	Je kunt de werkzaamheden inventariseren.				
3.	Je kunt productinformatie van producten benoemen.				
4.	Je kunt van diverse producten de standaard bewaarcondities benoemen.				
5.	Je kunt de juiste schoonmaaktechnieken toepassen op een ingrediënt.				
6.	Je kunt van gerechten aangeven welke producten en ingrediënten nodig zijn.				
7.	Je kunt aangeven op welke wijze je afgewerkte gerechten controleert op presentatie.				
8.	Je kunt hoeveelheden (gewichten en inhoudsmaten) omrekenen met de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.				
9.	Je past opdeel- en voorbereidingstechnieken snel, precies en accuraat toe.				
10.	Je kunt van diverse gerechten de meest gangbare afwerktechnieken benoemen.				
11.	Je kunt de meest gangbare producten en ingrediënten noemen die bij het afwerken van diverse gerechten nodig zijn.				
12.	Je kunt (wettelijke) milieu- en hygiëneregels, alsmede bedrijfsrichtlijnen beschrijven voor de schoonmaak van werkruimtes.				
13.	Je kent de richtlijnen van HACCP.				
14.	Je werkt volgens de HACCP-richtlijnen.				
15.	Je kunt weergeven welke schoonmaakmaterialen en -middelen in de keuken gebruikt worden en hoe je ze gebruikt.				

1.1 ONDERZOEK IN DE KOUDE KEUKEN

Wat houdt de koude keuken precies in, welke werkzaamheden voer je uit en welke producten gebruik je; die aspecten staan in dit onderdeel – Het onderzoeken van de koude keuken – centraal.

Leerdoelen:

- Je kunt de basistechnieken en de mise-en-placehandelingen voor het bereiden van koude gerechten noemen.
 - Je kunt de werkzaamheden inventariseren.
-



Bestudeer paragraaf 2.8 'Salades'.

Bestudeer van paragraaf 2.10 'Dressings, marinades en koude sauzen' de tekst 'Koude sauzen'.

OPDRACHT 2: SALADES EN KOUDE SAUZEN LEERBEDRIJF

Bekijk de menukaart van je leerbedrijf eerst goed. Onderzoek welke gerechten met salades en koude sauzen er op deze kaart staan. Er zullen niet in elk bedrijf evenveel gerechten op de kaart staan. Vul minimaal vijf salades in en benoem de saus die erbij wordt geserveerd. Noteer deze gerechten in het schema.

Naam van de salades	De eventuele saus die erbij wordt geserveerd
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.
6.	6.
7.	7.
8.	8.

OPDRACHT 3: INGREDIËNTEN/PRODUCTEN IN SALADES

Salades zijn gemaakt van verschillende ingrediënten/producten. Deze ingrediënten/producten vallen onder de warenkennis. Het is belangrijk dat je als kok weet hoe ze heten en waar je op let bij het ontvangen, het schoonmaken en bewaren/opslaan van de producten.

Welke ingrediënten/producten worden in de salades van jouw leerbedrijf gebruikt, en zie je terug op de menukaart?

Vul in het schema tien ingrediënten/producten in.

Ingrediënten/producten
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

OPDRACHT 4: MISE-EN-PLACEHANDELINGEN SALADES

Een belangrijke taak in de koude keuken is het maken van de mise-en-place. We behandelen in dit onderdeel de handelingen die daarbij horen.

In het overzicht hierna wordt een opsomming gegeven van mise-en-placehandelingen die in een koude keuken voor het doorgeven van salades kunnen voorkomen. Deze staan aan de linkerkant in het overzicht.

Je gaat nu aan de hand van je menukaart controleren of deze handelingen ook bij jou op de mise-en-placelijst (kunnen) staan. Vul deze lijst verder aan als er onderdelen ontbreken.

Voorbeeld voorbereidende handelingen	Vorbereidende handelingen bij je leerbedrijf
<i>Koelkastje koude keuken leeghalen, schoonmaken en de bakjes verschoneren</i>	
<i>Saladière leeghalen, schoonmaken en verversen</i>	
<i>Bestelling koude keuken controleren en opruimen</i>	
Voorbeeld mise-en-placelijst	Mise-en-placelijst van je leerbedrijf
<i>Slasoorten wassen</i>	
<i>Eieren koken en pellen</i>	
<i>Tomaten plisseren/monderen</i>	
<i>Kruiden wassen</i>	
<i>Peterselie hakken</i>	
<i>Enkelvoudige salades maken</i>	

Voorbeeld voorbereidende handelingen	Vorbereidende handelingen bij je leerbedrijf
<i>Een samengestelde salade maken</i>	
<i>Citroenen snijden</i>	
<i>Carpaccio snijden</i>	
<i>Pijnboompitjes bruneren</i>	
<i>Spek in brunoise snijden en uitbakken</i>	
<i>Kruidenboter bereiden</i>	
<i>Tapenade bereiden</i>	
<i>Balsamicodressing</i>	
<i>Pestodressing</i>	
<i>Mayonaise maken</i>	
<i>Remouladesaus maken</i>	
<i>Tonijnmayonaise bereiden</i>	
<i>Marinade à la minute</i>	

1.2 GROENTEN - WARENKENNIS

Slasoorten zijn een belangrijk onderdeel van vele koude gerechten. In de koude keuken kom je vaak in aanraking met sla, komkommer en tomaten. We behandelen ze daarom in dit werkboek.

Leerdoelen:

- Je kunt productinformatie van groenten benoemen.
- Je kunt productinformatie van kruiden benoemen.
- Je kunt van diverse producten de standaard bewaarcondities benoemen.
- Je kunt de juiste schoonmaaktechnieken toepassen op een ingrediënt.



Bestudeer van paragraaf 8.14 'Groenten' de tekst 'Bladgroenten'.
Bestudeer paragraaf 8.3 'Kruiden en specerijen'.

OPDRACHT 5: BLADGROENTEN/KRUIDEN LEERBEDRIJF

a. Noem tien bladgroenten die gebruikt worden in de koude keuken van jouw leerbedrijf?

1. _____

2. _____

3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

b. Benoem tien kruiden die in je leerbedrijf worden gebruikt.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

c. Als je volgens de mise-en-placelijst de goederen voor de koude keuken hebt gecontroleerd en opgeruimd, dan moet je wel weten waarop je moet controleren.

Noem vier belangrijke punten waarop je controleert.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

d. Bij het controleren kun je een aantal woorden tegenkomen waarvan je de betekenis misschien niet kent. Geef van de woorden of afkortingen hierna de betekenis aan.

Nettogewicht: _____

THT-datum: _____

Variëteit: _____

Kwaliteitsklasse: _____

OPDRACHT 6: BEWAREN SLA EN VERSE KRUIDEN



Bestudeer van paragraaf 8.14 'Groenten' de tekst 'Het bewaren van groenten'.

Na de controle moet je de producten op de juiste manier bewaren.
Hoe moet je de sla en de verse kruiden in de koelkast bewaren?

a. Bewaren sla:

b. Bewaren verse kruiden:

OPDRACHT 7: SCHOONMAKEN/WASSEN VAN SLA



Bestudeer van paragraaf 8.14 'Groenten' de tekst 'Het schoonmaken van groenten'.

a. Bij het schoonmaken/wassen van sla moet je aan een aantal belangrijke punten denken. Noem zes punten waarop je moet letten.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

b. In je leerbedrijf wordt sla schoongemaakt. Dat schoonmaken wordt ook beschreven in de brontekst. Wordt het in je leerbedrijf anders gedaan dan hoe het in de brontekst is omschreven?

c. Geef van de stellingen hierna aan of ze juist zijn of onjuist.

- | | |
|---|----------------------|
| 1. Bladgroenten was je na het snijden. | juist/onjuist |
| 2. Bladgroenten spoel je met een zachte waterstraal. | juist/onjuist |
| 3. Vitamine C gaat verloren wanneer je bladgroenten te lang in water laat liggen. | juist/onjuist |

- | | |
|---|----------------------|
| 4. Vitamine C is oplosbaar in water. | juist/onjuist |
| 5. Bladgroenten was je met zo weinig mogelijk water. | juist/onjuist |
| 6. Als je gewassen sla een aantal minuten in water met ijsblokjes legt, worden de bladeren extra knapperig. | juist/onjuist |

OPDRACHT 8: VRUCHTGREENTEN

Behalve sla en kruiden moet je in de koude keuken ook tomaten en komkommers schoonmaken. Het schoonmaken van deze groenten gaat anders. Ze behoren tot de groep van de vruchtgroenten.



Bestudeer van paragraaf 8.14 'Groenten' de tekst 'Vruchtgroenten'.

- a. Wat zijn vruchtgroenten?

- b. Vul het schema hierna in. Geef vier voorbeelden van vruchtgroenten en de manier waarop je ze behandelt.

Vruchtgroenten die je in je leerbedrijf gebruikt	Behandeling/manier van schoonmaken

- c. Noem vijf soorten tomaten.

1.

2.

3.

4.

5.

OPDRACHT 9: VOEDINGSVEZELS EN NITRAAT IN BLADGREENTEN

Bestudeer van paragraaf 8.14 'Groenten' de teksten 'Het bewaren van groenten' en 'Groente als leverancier van voedingsstoffen'.

Voedingsvezels zijn een belangrijk onderdeel van groenten.